Oecon.
114
1792/5

Oec
114

Oeconomia

Oeconomiae domesticae, Systemata & methodi

483.

~~Oec. dom. N. 27.~~

Anweisung
für
Frauenzimmer
die ihrer
Wirthschaft selbst vorstehen wollen.

Fünftes Stück
enthaltend ein
allgemeines Kochbuch
aus den
besten Kochbüchern unserer Zeit, nach vorhergegangener Prüfung, gesammlet
und mit
einer Anweisung zu einer guten Wirthschaft
herausgegeben
von
J. G. S.

Berlin,
bei Arnold Wever, 1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Allgemeines
Kochbuch,

aus den
besten Kochbüchern unserer Zeit
nach
vorhergegangener Prüfung
gesammlet,
und mit
einer Anweisung
zu einer
guten Wirthschaft

herausgegeben
von
J. G. S.

Zweiter Theil.

Berlin,
bei Arnold Wever, 1792.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

In dem vorhergehenden Theile ist dasjenige abgehandelt worden, was eine Hausmutter die ein Wirthschaftswesen betreiben will, verstehen muß, wie sie überhaupt beschaffen seyn soll, und wie sie sich gegen ihr Gesinde und dieses wieder sowohl gegen sie, als gegen sich selbst unter ein ander zu verhalten, was sie ferner für Pflichten zu beobachten hat, und endlich, was sie alles zu Betreibung ihres Hauswesens bedarf und anschaffen muß. Wenn nun alles dieses besorgt, und die nöthigen Vorräthe an Lebensmitteln ꝛc. angeschaft worden sind, so ist weiter kein Hindernis vorhanden, den Anfang mit der Wirthschaft selbst zu machen.

Die erste Beschäftigung die dabei vorfällt ist die Bereitung der Speisen, darauf folgt, das zierliche und ordentliche Anrichten derselben, ehe sie genossen werden sollen. Damit aber weder Verschwendung noch Mangel in den Speisen sey, so muß die Wirthin wissen wie sie nach der Anzahl, dem Stande der Personen und nach Schicklichkeit ihre Anordnung und Küchenzettel zu machen habe.

Dieses, welches nach der auf der zweiten Seite des ersten Theils befindlichen Inhalts-Anzeige den 11ten, 12ten und 13ten Abschnitt ausmachen sollte, wird des-

Zusammenhanges wegen den Gegenstand des ersten und größten Abschnitts ausmachen; in dem zweiten Abschnitt aber sollen alsdann einige der gewöhnlichsten Getränke angeführt werden.

Erster Abschnitt.

Anweisung zur Zubereitung der Speisen selbst.

Alle zubereitete und nicht rohe Speisen, die wir genießen, werden auf verschiedene Weise verfertigt, und die Kunst die solches lehrt, heißt eigentlich die Kochkunst. Es gehört aber hierzu nicht das Kochen der Speisen allein, sondern auch das Backen, Braten, Vorbereiten 2c. derselben. Alle diese Verrichtungen, muß eine Wirthin durchaus verstehen, sobald sie eine Wirthschaft zu führen übernimt. Dieses Geschäft ist im Mittelstande dem weiblichen Geschlechte ganz allein überlassen, daher Eltern, welche Töchter haben, alle Sorgfalt anwenden sollten, sie bei Zeiten darin zu unterrichten. Zwar kann sich Mancher aus den vielen guten und schlechten Büchern über diesen Gegenstand Raths erholen, aber man wird doch Schwierigkeiten genug finden, wenn man sich nicht eigene hinlängliche Kenntnisse gesammlet hat.

Fast alle Speisen die wir auf den Tisch bringen, lassen sich in Absicht ihrer Zubereitung mehrentheils unter folgende Abtheilungen bringen:

I. Gekochte Speisen; diese lassen sich eintheilen:
1) in Suppen, Potagen rc.
2) in Gemüse, Vorkosten, Schwämme rc.
3) in Puddings, Klöße, Milch- und Eyerspeisen,
4) in Fischspeisen,
5) in Fleischspeisen,

II. Gebratene Speisen.

III. Kalte, Neben- oder Nach-Speisen, als Würste, Sallate, Sülzen, Gelees, eingemachte Sachen rc.

IV. Sachen die zum haut gout gehören.

V. Gebackene Speisen oder Kuchen. Hierauf folgt

VI. Das Anrichten der Speisen,

VII. Und endlich die Anordnung derselben.

Diese Eintheilung wollen wir denn auch hier befolgen, weil es überaus schwer fallen würde, wegen der manigfaltigen Zusammensetzung vieler Speisen, eine andere bequemere zu finden.

Erste Abtheilung.

Von gekochten Speisen.

Unter gekochten Speisen versteht man alle diejenigen Zubereitungen der Speisen, welche im Nassen oder in Flüssigkeiten vorgenommen werden, da im Gegentheil das Backen und Braten eigentlich am Feuer oder durch die bloße Hitze eines Ofens geschieht. Die Flüssigkeiten, deren man sich hierbei bedient sind: Wasser, Wein, Essig, und dergleichen. Hiermit werden manche Speisen heiß übergossen, oder man läßt sie so lan-

ge in der Flüssigkeit, bis diese am Feuer zum Aufwallen kömmt, welches Aufsieden heißt; oder man unterhält das Aufwallen eine erforderliche Zeit bis die Speisen gut sind, welches im eigentlichen Verstande das Kochen genannt wird.

Nach diesen verschiedenen Graden muß man sich richten und genau wissen welchen man, bei Bereitung der Speisen anzuwenden hat. Manche Speisen werden durch vieles Kochen hart oder zergehen, andere besitzen viel flüchtige Theile, worin das Angenehme der Speise besteht, dieses verfliegt bei langer und stark anhaltender Hitze. Die gemeine Petersilie kann hier zum Beispiel dienen. Diese verliert, wenn sie gesotten wird, ihre ganze Kraft und wird unschmackhaft; will man sie aber auch nicht roh geniessen, so muß man sie entweder nur mit heißer Brühe übergießen, oder erst bei dem Anrichten zu den warmen Speisen hinzu thun.

Diese Bemerkung erstreckt sich nicht allein auf die zu kochenden Speisen, sondern auch auf die Flüssigkeiten worin jene gekocht werden, und von denen man wissen muß, ob sie sich durch ein langes und starkes Kochen nicht verbessern, sondern verschlimmern. Denn bei vielen z. B. beim Wein und Biere geht alles Geistige verlohren, daher man selbige auch bloß heiß werden lassen muß, wenn sie zu Brühen oder Suppen gebraucht werden sollen, und das Wasser setzt nach und nach so viel Erde ab, daß manche Speisen, wie Hülsenfrüchte, eher hart als weich davon werden. Demohnerachtet ist das harte Wasser nicht immer beim Kochen verwerflich, denn z. B. die Kräu-

ter

ter behalten, wenn sie darin gekocht werden, ihre grüne Farbe viel schöner, als im weichen Wasser.

Viele Sachen können auch nicht sogleich gekocht, sondern müssen vorher eingeweicht werden. Dieses geschieht nun entweder um diese oder jene fremde übelschmeckende Theile davon abzusondern, oder daß sie beim Kochen desto eher durchdrungen und gahr werden. Z. B. trokne Bohnen und Erbsen, verliehren ihre blähende Kraft fast gänzlich, wenn sie vier und zwanzig Stunden vor dem Kochen in Wasser geweicht werden und das Wasser öfters erneuert wird. Eben so verhält es sich mit dem Grade des Feuers; einige Speisen erfordern ein langsames schwaches, andere ein anhaltendes stärkeres und noch andere ein rasches Feuer, wie z. B. die Fische.

Bei manchen Speisen, welche ein langes Kochen erfodern, wie viele geräucherte Sachen, und dergleichen, kann man die Wirkung des Feuers ungemein vermehren, und die Arbeit verkürzen, wenn man die Gefäße verdeckt oder noch dazu wohl verklebt. Besonders ist das letztere dann anzurathen, wenn Speisen recht kräftig schmecken und so wenig, als möglich von ihrem eigentlichen Wohlgeschmack verliehren sollen, wovon ich kein Beispiel anzuführen nöthig habe.

Ehe die Speisen selbst zubereitet werden, muß man daß Ungenießbare, Unverdauliche, Wiederliche und Unreinliche davon absondern, als z. B. die Eingeweide ausnehmen, die Häute abziehen, die Fische abschuppen, die Früchte abschälen, das Fleisch vom Blute befreien, das Salzfleisch auswässern und was der-

dergleichen Arbeiten mehr sind, deren am gehörigen Orte noch erwähnet werden soll.

Es ist nicht gleichviel, ob die Speisen mit kaltem oder warmen Wasser beigesetzt werden; einige erfodern das erstere, z. B. die Hülsenfrüchte, der Stockfisch und alles zähes Fleisch, andere das letztere. Zum eigentlichen geschwinden Gahrwerden vieler Speisen ist es erforderlich, sie in siedendes oder kochendes Wasser zu thun und darin kochen zu lassen. Dann behält das Fleisch und Zugemüse am besten seine Kraft. Wenn aber die Speisen mit kaltem Wasser beigesetzt werden, so erhält man den kräftigsten Theil in den Brühen. Eben so wird das Gahrwerden der Speisen durch das Blanchiren ungemein befördert.

Butter und Salz können wir nebst dem Fette an unsern Speisen nicht entbehren, weil sie ohne dieselben nicht immer erweicht werden, noch gesund und wohlschmeckend sind; beide müssen aber weder zu früh noch zu spät an die Speisen gethan werden. Z. B. an die Gartengewächse muß die Butter nicht eher gelegt werden, als bis jene einmal aufgekocht haben, welches vornehmlich bei den Märkischen Rüben zu beobachten ist. Sollen die Gartengewächse grün bleiben, so muß man sie, sobald sie ins Wasser kommen, salzen. Je fetter das Fleisch ist, desto mehr Salz muß es haben. Wildpret aber braucht weniger als das zahme Fleisch. Sobald das Fleisch beim Kochen abgeschäumt ist, wird es sogleich gesalzen.

Angebrannte und rauchige Speisen sind nicht allein wiedrig, sondern auch höchst ungesund; ersteres muß durch

durch fleissiges Nachsehen und letzteres durch sorgfältiges Zudecken, und Regieren des Feuers vermieden werden.

Viele Speisen kochen leicht über und man muß daher stets Obacht darauf haben. Um dieser Unbequemlichkeit abzuhelfen, darf man nur den obern Rand des Kochgeschirres mit etwas Fett bestreichen, so wird solches so leicht nicht geschehen.

Weil sich fette Sachen und Wasser nicht vermischen lassen, und dieses bei dem Kochen doch oft vorkömmt, so kann man solches mit Zucker oder Eierdotter als Zwischenmittel bewürken.

Die Gewürze geben den Speisen einen bessern und angenehmern Geschmack und Geruch; die Theile aber wodurch sie diese Eigenschaft erhalten sind öhligt und flüchtig, verfliegen durch einen geringen Grad der Hitze und lassen nur das Kraftlose zurück, folglich müssen sie nur ganz zuletzt an die Speisen gethan werden; im entgegengesetzten Falle aber müssen die Gefäße worin die Speisen kochen, wohl verschlossen und zugedeckt werden; oder kann man es nicht ändern, so thue man sie sogleich hinzu wenn das Fleisch z. B. mit kalten Wasser aber nicht wenn es mit warmen angesetzt wird.

Zuweilen frieret im Winter das Obst, Fleisch, Eyer ꝛc. Werden dergleichen gefrorne Sachen sich selbst überlassen, oder läßt man sie schnell aufthauen, so verderben sie ganz und gar, oder das Angenehmste des Geschmacks geht doch verlohren. Das beste Mittel dergleichen gefrorne Sachen wieder herzustellen, ist daß solche in kaltes Wasser, welches noch den Grad der Kälte besitzt, daß darin gelegtes Eis ohne aufzuthauen,

herumschwimmt, gelegt und ganz damit bedeckt werden. Haben sie hierin eine Weile gelegen, so wird sich rund herum eine Eisrinde anlegen; diese macht man ab und legt das gefrorne Stück abermals in dergleichen Wasser und macht, wenn sich wieder eine Eisrinde angesetzt, solche abermals los, und dieses Verfahren wiederholt man so oft als sich noch Eis ansetzt, zuletzt legt man sie in anderes Wasser, welches nicht so kalt ist, und schon eine Weile gestanden hat; wenn sie auch hierin eine Zeitlang gelegen haben, so werden sie herausgenommen, abgetrocknet, und dann erst zu dem bestimmten Gebrauch angewandt.

Die Zubereitungen der gekochten Speisen sind so mancherley und können durch veränderte Mischungen und Zusammensetzungen so sehr vervielfältigt werden, daß sie unzählbar sind. Man hat sich aber mehr um die gute Wahl gesunder und nahrhafter Speisen, als um die Zahl und Menge derselben zu bekümmern; zumal da es demjenigen, der die Zubereitungsarten der Speisen wohl inne hat, etwas sehr Leichtes ist, solche auf so mannigfaltige Art zu verändern und ihnen einen beliebigen Geschmack zu geben. Ich halte es demnach für eine unnöthige Arbeit, ein dickes Buch hierüber zu schreiben, und solches mit nichts anderm als weitläuftigen, theuren, und oft ungesunden Vorschriften anzufüllen. Es ist ohnehin schon ausgemacht und allgemein bestätigt, daß je einfacher unsre Speisen verfertigt werden, desto gesunder und unsrer Natur angemessener, sie befunden werden. Da aber diese Wahrheit von wenigen anerkannt wird, so habe ich in Rücksicht auf diese, und um den Vorwurf eigensinniger Auslassung aller

und

und jeder beliebten und wohlschmeckenden Speisen zu vermeiden, manche solcher gekünstelten Gerichte mit angeführt, wobei ich jedoch so viel als möglich eine gute Wahl zu treffen gesucht habe.

Alle gekochten Speisen, ohne Ordnung durch einander, oder blos nach dem Alphabet anzuführen, würde höchst unangenehm, und die verlangten Gerichte nach dieser Ordnung aufzuführen, oder die schicklichen zusammen zu bringen, sehr beschwerlich seyn. Es ist daher besser, sie theils nach ihren Bestandtheilen und Zubereitungsarten, theils der Ordnung nach wie sie auf die Tische nach einander aufgetragen werden, unter gewissen Abtheilungen so gut es sich wegen andrer Schwierigkeiten thun lassen will, abzuhandeln. Diesem zufolge giebt es:

I. Bouillons, Potagen, Suppen und Kalteschalen.
II. Gemüse, Vorkosten und Schwämme ꝛc.
III. Puddings, Klöße, Milch- Mehl- und Eyerspeisen.
IV. Fische, Krebse, Austern ꝛc.
V. Fleischspeisen.

I. Von Bouillons, Potagen, Suppen und Kalteschalen.

Die Kalteschalen gehören ihrer Zubereitung wegen eigentlich nicht unter diesen Speisen; da sie aber so wie diese immer zuerst auf den Tisch gegeben werden, so gehet es wohl nicht anders an, als sie hier mit anzuführen.

Die Kalteschalen kommen meistens im Sommer und selten im Winter auf den Tisch. Ihre Verfertigung

gung besteht blos in der Zusammenmischung derer dazu erforderlichen Sachen und hauptsächlich in dem rechten Verhältniß derselben. Sie bestehen mehrentheils

1) aus flüssigen Dingen, als Bier, Wein, Most, Milch und dergl.
2) aus trocknen, als Brod, Prezeln, Zwieback, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren 2c.
3) aus Gewürzen, als Zimmt, Corinthen, Cardamum, Zitronen, Zucker, Honig 2c.

Die Zubereitungsart ist fast allgemein bekannt, daher will ich blos nur einige Regeln die dabei zu beobachten sind, anführen:

a) Alle Flüssigkeiten die dazu genommen werden, müssen frisch, gut und auf keine Weise verdorben seyn.
b) Braunbier-Kalteschalen sind mit schwarzem Brodte am kräftigsten, und hingegen
c) Die Weisbier-Kalteschalen die ohnedem mehr geachtet werden, mit weissem Brodte.
d) Zu Wein-Kalteschalen, sie mögen von rothem oder weissen Wein gemacht seyn, kommen Zwieback oder Prezeln, aber keine Butterprezeln; allenfalls kann man auch geröstete Semmelscheiben nehmen.
e) Die Zitronenschalen können, ehe das Brod gerieben wird, so viel man deren braucht, auf dem Reibeisen abgerieben werden, die Zitronen selbst aber schneidet man in Scheiben.
f) Das Bier muß frisch aus dem Keller und erst wenn die Kalteschale gegessen werden soll, aufgegossen

gegossen werden, sonst entsteht der sogenannte labberichte Geschmack.

g) Weisbierkalteschale wird sehr verbessert, wenn etwas Wein dazu gegossen wird.

h) Gewürze, Zucker ꝛc., kann jeder nach seinem Geschmack hinzuthun.

i) Erdbeeren und Himbeeren müssen wohl gereinigt seyn, und dann geben sie mit Wein eine herrliche Kalteschale.

k) Die Kuhmilch dient auch an manchen Orten, wenn Semmel darin gebrockt und erweicht worden, als Kalteschale, vornehmlich aber die Schaafmilch.

Uebrigens kann man unter diese Speisen auch wohl noch die Fliedermilch und andre dergleichen kalte Milchspeisen rechnen, nur ist ihre Bereitungsart unterschieden von den Kalteschalen, denn man nimmt zum Beispiel zur Fliedermilch etwas Fliederblumen, bindet sie in ein Tüchlein und läßt es in süßer Kuhmilch kochen, quirlt Eyerdotter daran, und giebt es erst nach dem Erkalten auf den Tisch.

Fleischbrühen, Suppen, Potagen, Bouillons, und dergleichen flüssige Speisen, werden hier bei dem gemeinen Manne sämtlich mit dem Namen von Suppen belegt; es machen aber die Ingredienzien wovon sie gemacht, und die Zusätze, welche dazu gebraucht werden, einen merklichen Unterschied darin.

Die Brühen, Potagen, Bouillons ꝛc. werden einzig und allein von allerlei Fleischwerk, theils für sich, theils mit Zusatz andrer Dinge verfertigt; die

Sup-

Suppen aber, oder was wir eigentlich nur so benennen sollten, bestehen aus Pflanzenkörpern, als Mehl, Habergrütze, Perlengraupen, Reiß, Bier, Wein, Wasser ꝛc.

Dieser Eintheilung gemäß, sollen denn auch die Vorschriften dazu auf einander folgen.

a) Von Brühen, Potagen, Bouillons ꝛc.

Brühen sind eigentlich die vermittelst des Wassers aus dem Fleische ausgekochten und aufgelösten Säfte, die bis zur gehörigen Stärke wieder eingekocht, zu vielerlei Suppen oder Brühen angewandt werden. Das Rindfleisch ist hiezu das allergewöhnlichste, jedoch werden andre Fleischarten eben sowohl dazu angewandt; man muß aber die sogenannten Tunken, Tütschen und Bratenbrühen nicht hierunter mit begreifen.

Wenn eine durch gelindes Kochen bereitete dünne Fleischbrühe, nochmals statt des Wassers auf neues Fleisch gegossen und damit abermals gelinde gekocht wird, so wird sie viel stärker und heißt alsdann Kraftbrühe oder Kraftsuppe. Wenn die Absicht dahin geht, eine gute Brühe zu haben, so muß man frisch geschlachtetes Fleisch dazu nehmen. Je weniger Wasser man dazu anwendet und je stärker man es kochet, desto kräftiger wird zwar die Brühe, dagegen aber wird das Fleisch selbst desto unschmackhafter und unnützer.

Von

Von wohlgemästeten, fleischigen und gesunden Thieren, werden die Brühen ebenfalls viel besser als von zähen und magern oder sehr fetten.

Zu diesen Fleischbrühen werden noch viele andre Dinge, als Gewürze, Klöße, Brod- oder Semmelscheiben, Wurzelwerk, Hülsenfrüchte, Grünes und dergleichen mehr hinzugethan, da sie denn bald nach diesen bald nach jenen dazu angewandten Stücken, auch ihren besondern Namen erhalten.

Das Fleisch welches zu den Brühen oder Suppen bestimmt ist, muß vorher etwas gewässert und vom Blute gereinigt werden, alsdann setzt man es mit kochendem Wasser auf, schäumt es bei Zeiten ab und salzt es gehörig. Wird dieses alles aber nicht beobachtet, so erhält man keine klare Brühe, sie wird vielmehr unansehnlich und trübe. Salzt man das Fleisch nicht sogleich nach dem Abschäumen, so bleibt das Salz in der Brühe, daher denn das Fleisch zu wenig, diese zu viel Salz bekommen wird.

Wenn Gewürze an das Fleisch gethan werden, so müssen es solche seyn, die den Geschmack der Suppen nicht verderben, so sind z. B. Salz und Ingwerklauen bei dem Rindfleische schon hinlänglich. Das Fett gehört nicht zur Brühe, muß daher, so daß nur wenig oder gar keine Augen darauf bleiben, abgeschöpft werden, obgleich verschiedene manchmal nur sehr wenig Butter an manche Brühen thun. Eben das beobachtet man auch bei dem Hammelfleische.

Von Hühnern und Kapaunen kann man ebenfalls Brühen bereiten. Man kochet sie allein mit

Salz

Salz und Wasser ohne allen andern Zusatz, um die Brühe recht rein zu haben, wovon man hernach die Brühsuppen verfertigt, an die man wohl etwas weniges von Muskatenblumen, des Geschmacks halber thun kann.

Mit Kalbfleisch auf gleiche Weise verfahren, giebt zwar viel Brühe, aber von geringerm Werthe, als von dem vorhin genannten Fleische. Alles Grüne und Wurzelwerk zu den Suppen wird erst zuletzt an die Brühen gethan, die Kräuter behalten allein auf diese Art ihr gutes grünes Ansehn.

1. Klare Brühsuppe.

Wenn das Fleisch gewaschen, in einem Topf mit dem Wasser, wie oben gesagt, beigesetzt und hinlänglich abgeschäumt ist, so wird etwas Pfeffer, Englischgewürz und ein Stückchen Ingwer hinzugethan, hiermit wird es gahr gekocht. Darauf wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, damit das Gewürz und die kleinen Knochen zurückbleiben. Alsdann reinigt und schabt man Petersilienwurzeln, Zuckerwurzeln, Mohrrüben, Sellerie ꝛc., wirft sie kleingeschnitten in die Brühe und läßt sie darin weich kochen. Man kann auch diese Suppe bei dem Anrichten auf geröstete Semmelscheiben gießen, und sie so auf den Tisch geben.

Will man Reiß oder Graupen in der Suppe haben, so wird davon so viel als man zur Suppe nöthig hat, besonders mit Wasser beigesetzt, und mit einem Stückchen Butter oder dem abgeschöpften Fette

von

von dem Fleische durchkocht; kurz vor dem Anrichten in die Brühe gerührt, und damit ein paarmal aufgekocht.

Faden oder selbst gemachte Nudeln, werden kurz vor dem Anrichten, in der Suppe selbst gahr gekocht.

An eben diese Brühe kann man auch Klöße, von welcher Art man will, gefüllte Krebse, abgekochten Blumenkohl, abgekochte Artischocken, abgekochten Spargel, welcher vorher zerschnitten worden, zerbrochne Zuckererbsen, ausgepellte grüne Erbsen, abgekochte gewaschene Morcheln und was dergleichen mehr sich dazu schickt, thun.

Alle diese Sachen die außer den Klößen in einen klaren Bouillon gehören, kann man auch an Hüner- und Kalbfleisch Potagen nehmen. Eben darin nimmt man auch Krebsbutter, worunter etwas Mehl gerührt worden, thut sie dazu, damit die Suppe nicht so klar bleibe. Es lassen sich auch in diesem klaren Bouillon verlohrne Eyer und geröstete Semmelscheiben nehmen. Die verlohrnen Eyer hierzu verfertigt man also: Eine weite Kasserolle wird mit so viel Wasser auf das Feuer gesetzt, daß die Eyer hernach vollkommnen Raum darin haben, und sich nicht an dem Boden ansetzen können. Wenn es nun kocht, schlägt man die Eyer auf, und läßt sie aus der Schale neben einander hineinfallen, jedoch nicht zu dichte, auch muß man vorsichtig die Schale zerschlagen, damit die Häute worin das Gelbe des Eyes enthalten ist, nicht zerrissen und

das-

dasselbe herauslaufe; dann läßt man sie so lange über dem Feuer stehen, bis man gewahr wird, daß das Gelbe überall weiß überzogen ist, aber nicht lange, sonst werden sie zu hart. Das Wasser wird nunmehro abgegossen, die Eyer werden mit einer Schaumkelle behutsam herausgenommen, und in kaltes Wasser gelegt. Dann werden sie beputzt und in den angerichteten Bouillon gelegt, dem man auch allenfalls noch einige geröstete Semmelscheiben beifügen kann. Es geht auch an, daß man in diesen Bouillon, einen Rindfleisch-Pudding oder einen farcirten und gebackenen Hecht legen kann.

2. Braune Bouillon zur Suppe.

Zuvor wird eine verzinnte Kasserolle gut mit Butter ausgeschmiert, und zwar eben so gut an den Seiten, als auf dem Boden. Alsdann wird in Scheiben geschnittenes und geklopftes Rindfleisch mit der einen Seite in Waizenmehl gelegt, und diese mit Mehl belegte Seite an die Butter gedrückt. Am Boden und rund herum legt man ein wenig geschälte und in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Scheiben rohen Schinken, geschabte und in Scheiben geschnittene Pastinak (die aber nicht bitter seyn müssen) und gelbe Rüben. Dieses alles deckt man fest zu, setzt es auf einen niedrigen Dreyfuß auf gelindes Kohlfeuer, und läßt es, indem man es vor dem Verbrennen hütet, langsam braun werden. Sobald es braun ist, gießt man, wenn man keine Fleischbrühe hat, kochendes Wasser darauf; es muß aber nicht eher gerührt werden, als bis alles los ist. Nachdem

läßt man es kochen, bis alle Kraft aus dem Fleische ausgezogen, worauf man die Brühe durch einen Sieb gießt.

3. Suppe von Sauerrampf.

Die Sauerrampfe wird verlesen, gewaschen und kleingeschnitten. Alsdann kocht man sie in Bouillon und würzt sie mit etwas Muskatenblumen. Vor dem Anrichten rührt man sie mit dem Gelben von Eyern ab, quirlt sie wohl durch, und läßt die Eyer am Feuer gahr werden. Sollte die Sauerrampfe schon etwas groß seyn, so wird sie nicht sogleich geschnitten, sondern muß zuvor abgebrüht werden.

Auf gleiche Weise werden auch die Kerbel: und mehrere grüne Suppen verfertigt.

4. Eine grüne Suppe.

Man nimmt Sauerrampfe, Kerbel wovon die Stiele abgepflückt sind, Spinat, etliche Sellerieblätter, einen Kopf Sallatblätter; alles wird wohl verlesen, gewaschen und klein geschnitten. Wenn man darauf in einem Tiegel etwas Butter über dem Kohlenfeuer hat kreuschen laßen, so werden die zerschnittenen Kräuter hineingeworfen, damit sie darin etwas kochen; dann läßt man die Brühe durch einen Durchschlag davon ablaufen, und drückt sie auch noch wohl etwas aus. Die zurückgebliebenen Kräuter läßt man alsdann in Bouillon vollends gahr kochen, und würzt sie mit Muskatenblumen.

In diese Suppe können auch wohl verlohrne Eyer gelegt werden, und wenn es nicht zu strenge

ist, kann man das Grüne auch mit der Brühe in den Bouillon thun.

5. Eine Kraftsuppe.

Ein altes Huhn wird an den Spieß gestochen, und wenn es halb gahr gebraten, wieder abgezogen und ganz klein zerstoßen. Dieses zerstoßne Huhn nimmt man und läßt es mit einem Quart recht kräftiger Bouillon und einem viertel Pfunde klein gestoßenen Mandeln recht durchkochen, worauf alles durch eine Serviette gegossen wird. Nach Belieben kann man auch ein Stückchen Zimmt und etwas Zitronenschale mitkochen laßen, auch wohl hernach noch etwas Zitronensaft hinzu thun.

6. Krebssuppe.

Man nimmt Kalbs = oder Rindfleischbrühe, die aber nicht sehr gesalzen seyn muß, läßt in derselben eine verhältnißmäßige Menge lebendig zerstoßener Krebse so lange kochen, bis alle Kraft heraus ist. Diese Suppe wird durchgegossen, und wenn sie abermals wieder zum Kochen gebracht worden, würzt man sie mit Muskatenblumen, etwas zerstoßenem weissen Pfeffer und Butter. Hiermit läßt man sie aufkochen und quirlt noch das Gelbe von Eyern daran.

7. Eine Potage mit Krebs = Pudding.

Ohngefähr ein Schock lebendige Krebse werden gewaschen und kleingestoßen, hierauf werden zwei Quart

Quart eingekochte Milch hinzu gegossen, alles recht durch einander gerührt und durch ein Sieb gerieben; hierin quirlt man 10 Eyer nebst etwas Butter, und gießt dann alles in eine Kasserolle, stellt es auf das Feuer und läßt es wie einen Eyerkäse gerinnen. Alsdann gießt man es durch einen Durchschlag, und läßt es über einer Schüssel rein durchlaufen, thut noch 6 Eyer, ein gutes Stück Butter, Muskatenblumen, Salz und geriebne Semmel hinzu, rührt alles wohl durch einander, schmieret eine Form oder verzinnte Kasserolle mit Butter, thut alles hinein, und läßt es in einem Backofen backen. Zur Suppe nimt man eine gute kräftige Bouillon, zu welcher man dergleichen grüne Gartenfrüchte, so man eben haben kann, noch hinzu thut.

8. Eine Potage von einer gefüllten Kälberbrust.

In einer Kälberbrust, von der die Beine abgeschnitten worden, wird eine Oefnung gemacht und die Haut vom Fleische gelöst; sollte auch vom Fleische etwas an der Haut sitzen bleiben, so schadet es nichts; es ist besser, als wenn man bei dieser Arbeit mit dem Messer in die Haut stechen sollte. Nun nimt man das Fleisch von den Beinen und wohl noch etwas mehreres dazu, sondert davon die Sehnen ab, hackt es mit etwas Salz klein, und thut dazu geschnittenes und von den Häuten befreites Nierentalg, etwas feingeschnittenen Speck von frischem Schweinefleische, beides beinahe halb so viel als das Kalbfleisch ausmacht, und auch dieses wird mit dem Fleische ganz klein gehackt, und darunter noch klein-

gehackte junge Zwiebeln, Sauerrampfe und grüne Petersilie gemischt. Zu allen diesem thut man endlich noch Eyer, Salz, gestoßne Muskatenblumen und ein wenig Sahne, und rührt alles wohl durcheinander. Ist es zu dünne geworden, so kann ein wenig geschmolzene Butter zugegossen und damit durcheinander gerührt, oder ein wenig geriebene Semmel dazu gethan werden.

Nun füllt man hiermit die Brust zwischen der gelbsten Haut und dem Fleische, näht es zu und braucht das übrig gebliebene zu Klößen. Die Brust legt man nun nebst dem Rindfleische und der Rindfleischbrühe, welches aber schon vorher gekocht haben muß, in einen Suppentopf mit etwas ganzen Muskatenblumen. Es muß aber die Brust zur rechten Zeit vor dem Essen an das Feuer gebracht werden. Zur Suppe kann man noch zerhackte Sauerrampfe, Kerbel, grünen Sellerie, abgezogene und zerbrochne Zuckerschoten und Muskatenblumen thun, auch wenn man will, etwas junge gelbe Rüben.

9. Potage mit einem Kalbfleisch-Pudding.

Man nimt Kalbfleisch von der Keule, sondert von selbigem alle Sehnen ab, ferner etwas fetten Speck von frischem Schweinefleisch, Rindernierentalg, wovon die Haut abgezogen, von beiden noch nicht halb so viel als das genommene Kalbfleisch, ein wenig Zwiebeln und Salz, hackt alles zusammen recht klein, und würzt es mit etwas Muskatenblumen, und fein zerschnittener Petersilie. Wenn man nun z. B.

3 Pfund Kalbfleisch genommen, so werden hierzu noch 8 Eyer und etwas geriebene Semmel genommen, und alles wohl unter einander gerührt. Nunmehro nimt man eine grobe und dichte Serviette, bestreicht sie so weit der Pudding gehen wird, dick mit Butter, legt das Gemengsel darauf, drückt es fest in der Serviette zusammen, und bindet sie recht fest zu, daß der Kloß recht feste werde, und kein Wasser in selbigen eindringen könne. Das übrige der Serviette kann man auch noch mit Bindfaden bewickeln. Nun legt man alles in siedendes Wasser, und läßt es an 3 Stunden lang kochen. Sollte das Wasser einkochen, so muß stets nachgegossen werden, damit der Pudding schwimme, allerwärts bedeckt sey, und sich nicht ansetzen könne.

Zur Suppe nimmt man einen kräftigen Bouillon und abgekochte und ausgemachte zerhackte Krebse; letztere rührt man mit kalter Butter, Eyern, gestoßenen Muskatenblumen und geriebener Semmel zu einem Teich untereinander: hiermit füllt man die großen Krebsschalen aus, setzt ferner etwas Butter in einem Tiegel auf, legt darin die gefüllte Seiten bis sie braun werden, und dann nimmt man sie wieder heraus und legt sie in die Suppe; die Butter aber läßt man zurück.

Die kleinen Scheeren und Füße der Krebse kann man mit etwas Butter in einem Mörsel recht fein stoßen, legt dann beides in einen Tiegel, läßt es zusammen kochen, schüttet es auf ein Bouillon-Sieb und etwas warme Bouillon darauf, damit alles Flüssige durchlaufe, und gießt alsdann das durchgelaufene

laufene zur Suppe. Nun läßt man alles mit einander kochen, thut auch etwas abgekochten Spargel, in Wasser gekochte Morcheln, ein wenig geriebene Semmel und was man noch sonst beliebt, hinzu, und richtet die Suppe über dem Pudding an.

10. Hechtklöße zu Potagen.

Hechte von mittlerer Größe werden geschupt und ihnen die Haut abgezogen. Das Fleisch reinigt man so viel als möglich von den Gräten und hackt es ganz klein; es wird dann nebst einem guten Theil kalter Butter in eine Reibesatte gethan, mit einer hölzernen Keule nebst einigen dazu geschlagenen Eyern so lange untereinander gerieben, bis es weiß wird; dann schlägt man noch das Gelbe von zwei Eyern, Salz, gestoßene Muskatenblumen, etwas kleingehackte Petersilie und ein wenig Milch dazu, vermischt alles wohl, und rührt zuletzt noch geriebene Semmel darunter. Dann macht man einen Löffel in kochender Brühe naß, steckt damit die Klöße in die in einem Suppen- oder Schmortopf kochende Brühe, deckt den Topf zu und läßt sie so mit kochen. Man kann zuvor die Probe an einem Kloß machen; geht dieser auseinander, so muß noch ein wenig Semmel, ist er aber zu fest, noch ein wenig Milch dazu genommen werden. Ueberhaupt müssen sie locker seyn, aber doch auch zusammen bleiben.

11. Semmelklöße zu Suppen.

Man reibt einen guten Theil ungeschmolzener Butter in einem tiefen Napf mit einer hölzernen Keule

Keule zu Sahne, und schlägt dann nach und nach ein Ey und geriebene Semmel dazu, und rührt alles wohl durch einander, indem man noch etwas Muskatenblumen, und wenn die Butter nicht genug gesalzen gewesen, auch etwas Salz dazu thut.

Die Masse, wenn sie genug gerieben, muß nicht feste von Semmel seyn, sondern nur so, daß die Klöße zusammenhalten und nicht zergehen. Dann macht man mit einem Löffel den Teig zusammen, sticht mit einem in heißen Bouillon getauchten Löffel einen Kloß in den kochenden Bouillon und sieht ob er zusammen bleibt, sonst muß man noch Semmel dazu thun; übrigens rechnet man darauf, daß sie aufgehen. Wenn die Bouillon, dadurch daß man einige Klöße hineingethan hat, zu kochen aufhört, so deckt man den Topf so lange zu, bis sie wieder kocht. Dann sticht man wieder Klöße hinein, bis sie alle sind, jedoch muß man die Klöße jederzeit an den Ort in den Topf stecken, wo die Brühe am mehrsten kocht. Wenn sie alle in dem Topf sind, dreht man selbigen also, daß sie allerwärts überkochen. Im Bouillon kann man, wenn sie abgeklärt ist, und ehe die Klöße eingestochen werden, vorher Grünes kochen. Will man sie an Hüner= oder Kalbfleisch=Potagen nehmen, so muß man das Fleisch heraus nehmen, daß die Klöße Raum zum kochen haben, sonst setzen sie sich zusammen. Lange dürfen sie ohnedem nicht kochen.

12. Reißklöße in Bouillonsuppe.

Man wäscht 8 Loth Reiß, und läßt ihn ganz steif kochen, dann wird er in einer Reibesatte klein gerieben.

Während des Reibens werden 2 ganze Eyer, imgleichen noch 2 Eyerdotter, etwas geriebene Semmel, 4 Loth ungeschmolzene Butter, etwas gestoßene Muskatenblumen und ein wenig Salz noch darunter gemischt. Unterdessen setzt man Fleischbrühe in einer weiten Kasserolle an das Feuer, und wenn diese zu kochen anfängt, werden die Klöße mit einem in dem Bouillon naß gemachten Löffel abgestochen und hineingethan. Zuvor aber kann man mit einem Kloß die Probe machen, ob er ganz bleibt. Die Klöße dürfen nicht stark kochen, und müssen behutsam umgekehrt werden, wofern sie nicht von einander gehen sollen.

13. Schwemmklöße zu Bouillonsuppe.

Vier Eyer, 6 Eyerschalen voll Milch, 3 Eyerschalen voll geschmolzener Butter, und etwas gestoßene Muskatenblumen werden untereinander gequirlt, und in einen irdenen Tiegel gegossen. Dies rührt man über dem Kohlenfeuer so lange, bis es sich von dem Tiegel ablöset. Dann nimmt man es ab, und wenn es erkaltet, schlägt man noch 2 Eyer dazu, rührt es wohl durcheinander, sticht mit einem in warmen Bouillon naß gemachten Löffel die Klöße ab, und legt sie in die kochende Brühe, worin sie nicht lange zu kochen nöthig haben.

b) Von den eigentlichen Suppen.

So wie bei den vorigen die Fleischbrühen den Hauptbestandtheil ausmachten, so besteht derselbe hier bei den Suppen aus Bier, Wein, Wasser oder Milch,

und

und die übrigen Ingredienzien ausser den Eyern fast ganz allein aus dem Gewächsreiche. Zum Beispiel folgen hier:

1. Eine grobe Brodsuppe.

Man röstet runde Scheiben, die von grobem Brode geschnitten werden auf Kohlenfeuer ganz gelbbraun. Sobald sie wieder kalt sind, werden sie in Stücken gebrochen, welche man in Wasser weich kochen läßt. Alsdann werden sie durch einen Durchschlag gerührt und weisser Wein dazu gegossen. Ferner thut man noch ein gut Theil gestoßenen Zimmt, Zucker, Zitronenscheiben und kleine Rosinen dazu. Des Brodes muß weder mehr noch weniger seyn, als eben zur Suppe nöthig ist.

2. Eine Weinsuppe mit Stärke.

Es wird Wein an das Feuer gesetzt, und nach Verhältniß desselben schälet man von einer ganzen oder halben Zitrone die Schale ganz dünne ab, jedoch so, daß die Schale in einem Stücke bleibe. In diese Schale sticht man denn mit einem spitzigen Messer verschiedene Löcher, worin man Stückchen Zimmt und ganze Gewürznelken steckt, und legt sie nebst Zucker zu dem Wein. Dann nimmt man von der besten weissen Stärke, gießt etwas Wasser darauf und läßt sie darin zergehen und erweichen. Wenn nun der Wein mit der Zitronenschale gut gekocht hat, so quirlt man die Stärke mit dem Wasser ganz klein und zu dem Wein, läßt es nochmals gut zusammen kochen, so wird alles klar werden; nur muß eben so viel und nicht mehr Stärke genommen wer-

den, als daß die Suppe weder zu dünne noch zu dicke wird.

3. Weinsuppe mit Perlgraupe.

Die Perlgraupe wird auf einem Teller so verlesen, daß nichts schwarzes darin bleibt, das Mehlige aber nicht davon komme. Man laße sie dann in einem Topf weich und steif kochen, rühre sie aber dabei um, damit sie nicht anbrenne. Dann wird sie in einen großen Topf gethan und Wein dazu gegossen. Ferner legt man noch ganz fein geschnittene Zitronenschale, gestoßenen Zimmt und Cardamum dazu, und läßt es alles mit einander kochen. Wird die Suppe auf diese Art nicht semig genug, so kann man sie noch mit dem Gelben vom Ey abrühren.

Wenn die Perlgraupe für sich zur Bouillonsuppe gekocht wird, so muß man sie auch in einem nicht zu großen Topf mit Rindfleisch- oder anderer Brühe beisetzen und ein Stückchen Butter daran legen, und wenn sie denn ziemlich steif und weich gekocht ist, thut man sie zur Suppe und läßt sie nochmals mitkochen.

4. Sagosuppe.

Der Sago wird mit warmen Wasser abgewaschen und in einen nicht alzugroßen Topf geschüttet; darauf gießt man kochendes Wasser, rührt ihn fleißig um und läßt ihn so kochen. Sobald er dick und weich geworden, schüttet man ihn in einen größern Topf und gießt noch Wein dazu, imgleichen Zitronenschale, Zucker, gestoßenen Zimmt und Cardamum, und läßt alles mit einan-

der

der kochen. Von Sago muß so viel genommen werden, daß die Suppe hinlänglich semig wird.

5. Hambuttensuppe.

Zuerst werden die Hambutten gewaschen, und in einem nicht zu großen Topf mit Wasser weich gekocht; dann schlägt man sie durch einen Durchschlag in einen größern Topf, gießt weissen Wein dazu, und thut gestoßenen Zimmt, Zucker, Zitronenscheiben dazu. Alles dieses wird dann nochmals gekocht. Von den Hambutten muß man so viel nehmen, daß die Suppe davon semig werde; dann richtet man sie an und legt Zuckerplätzchen hinein.

6. Kirschsuppe.

Die gebackenen und mit warmen Wasser abgewaschenen Kirschen läßt man in einem Durchschlag ablecken, und stößt sie samt den Steinen in einem Mörsel recht klein, setzt sie dann mit Wasser bei und läßt sie recht gut zerkochen, daß alle Kraft herausgehe. Hernach werden sie durch einen Durchschlag in einer Schüssel gerieben, worin man sie ein wenig stehen läßt, während dessen sich die Stückchen von den Steinen zu Boden setzen. Das übrige gießt man dann davon ab und wieder in einen Topf, thut dazu ganzen Zimmt, Zucker, etwas Zitronenschale, und ein wenig Moseler- oder andern Wein, und läßt es zusammen abermals kochen. Wenn die Suppe angerichtet wird, legt man nach Belieben Zuckerplätzchen oder geröstete Semmelscheiben hinein.

7. Aepfelsuppe.

Man schälet säuerliche Aepfel, schneidet sie in Stücken und gießt Wasser und Wein darauf, doch nimmt man gern mehr Wasser als Wein; hiermit läßt man die Aepfel so lange kochen, bis sie weich sind; dann rührt man sie durch einen Durchschlag, wirft gestoßenen Zimmt und Zucker dazu, und läßt es wieder aufkochen, dann wird noch ein Ey daran gequirlt, und zuletzt richtet man sie über würflich geschnittener und in Butter geröstetet Semmel an.

8. Zitronensuppe.

Man nimmt eine oder zwey Zitronen, je nachdem es mehr oder weniger Suppe werden soll, schneidet sie in ganz dünne Scheiben, und diese wieder in vier Theile, legt solche in eine porcelainene Schale, streut Zucker darauf, und läßt sie so einige Stunden stehen. Dann röstet man geriebene Semmel schön hart und trocken in Butter, legt sie in die Suppenschüssel, bestreut sie mit gestoßenem Zimmt, und legt die eingezuckerten Zitronenscheiben dazu. Hierauf setze man Wein an das Feuer, laße ihn kochen, werfe darin gestoßenen Cardamum und Zucker, und quirle Eyerdotter dazu. Wenn dieses geschehen, so richte man es über der Semmel und den Zitronenscheiben an.

9. Eine andre Zitronensuppe.

Man nehme von 4 frischen Eyern das Gelbe, zerquirle es in einem Topf, thue dazu etwas geriebene Zitronenschale, den Saft von 2 Zitronen, 4 Löffel

fel voll Kirschwasser und Zucker. Dieses alles wird nochmals recht stark durcheinander gequirlt und auf Kohlenfeuer gestellt, bis es etwas dick wird; damit es aber nicht anbrenne, wird so lange es auf dem Feuer stehet, mit dem Quirlen stets fortgefahren. Hierzu kann man noch nach Belieben guten Wein gießen.

10. Schaumsuppe.

Man schlage 12 Eyer in einen großen Topf, quirle sie zu Schaum und gieße allmählig ein Quart Wein dazu, und quirle es abermals recht durch einander. Dann reibt man auf einem Stück Zucker das Gelbe von 4 Zitronen ab, thut es nebst dem Safte, aber ja ohne die Zitronenkerne, nebst einem Stückchen Zimmt auch dazu, und nun setze man den Topf auf starkes Kohlenfeuer, quirle beständig mit einem starken Quirl, daß ein rechter Schaum entstehe, und laße es gut heiß werden. Wenn es steigt, gebe man es gleich auf, damit der Schaum nicht wieder falle. Allenfalls kann auch etwas Cardamum dazu genommen werden.

11. Milchsuppe mit gefüllten Milchbrodten.

Man nehme Milchbrodte von denen, die ohngefähr das Stück einen Pfennig kosten, schneide oben eine runde Platte ab, grabe alle Krume heraus, und erweiche diese mit Milch, rühre sie gut von einander und schlage auf jedes Milchbrod ein Ey dazu, etwas süße und etliche bittre Mandeln, die gebrühet und recht fein

zer=

zerstoßen sind, Zucker, 2 Löffel voll geschmolzener Butter, und ein wenig Salz; dieses alles wird recht gut durcheinander gerührt, und in die ledige Milchbrödchen gefüllt. Diese legt man in einer Tortenpfanne auf Papier, macht nur auf dem Deckel Feuer, und läßt sie so oben braun werden. Dann kocht man Milch mit etwas Zucker und feingeschnittener Zitronenschale auf, rührt sie mit Eyern ab, giebt sie so auf, und legt die Milchbrode hinein.

12. Mandelsuppe.

Ein Pfund süße Mandeln werden abgebrüht und mit ein wenig Rosenwasser recht klein gestoßen. Dann werden sie in eine Reibesatte gethan, abgekochte Milch nebst etwas Rosenwasser darauf gegossen, und damit zusammen recht klein gerieben. Dieses schüttet man dann in kochende Milch, läßt es damit kochen, und thut noch Zucker und ein wenig Salz dazu. Wenn es zusammen genug gekocht hat, quirlt man es mit dem Gelben von Eyern durcheinander, rührt es so lange auf dem Feuer, bis es etwas dicklicht wird, richtet es dann an und streut Zucker und Zimmt darüber.

13. Biscuitsuppe mit Milch.

Erstlich reibt man den Biscuit auf einem Reibeeisen klein, hernach brüht man Mandeln ab, stößt sie mit ein wenig Zimtwasser ganz fein, mischt beides zusammen und übergießt es mit so viel kochender Milch, daß es hiervon dick genug werde. Ein Liebhaber kann auch noch etwas Zimmtwasser mehr und zugleich Zucker hinzuthun.

14. Schwa-

14. Schwadensuppe.

Der Schwaden wird zuerst in Wasser aufgesotten, und wenn er darin nun aufgequollen ist, so gießt man das Wasser rein ab, bringt ihn mit etwas Milch und etwas Butter zum Feuer, und kocht ihn gahr; wenn er noch zuletzt mit etwas Zucker und klein gestoßenem Zimmt gewürzt worden, so ist die Suppe fertig. Ist sie zu dick geworden, so kann man sie wieder mit Milch verdünnen.

15. Chocolatensuppe.

Diese Suppe kann auf zweierlei Art gemacht werden; entweder mit Wein oder mit Milch. Soll sie mit Wein gekocht werden, so wird die fein zerriebene Chocolate in den siedenden Wein geschüttet, und nebst einigen Eyerdottern so lange gequirlt, bis sie zu einem Gäsch auflaufe, und wird alsdann sofort aufgethan. Wird aber die Chocolate mit Milch bereitet, so wird damit eben so, wie mit der erstern verfahren.

Hiermit glaube ich Vorschriften genug zu Bereitung verschiedener Suppen gegeben zu haben, und sie werden hinlänglich seyn, damit sich eine angehende Köchin, wenn sie auch weiter keine andre kennt, damit behelfen könne. Die geringern Suppen von Mehl, Graupen, Habergrütze, Erbsen, Bohnen, Linsen, Reiß, Hirse, Gries rc. habe ich deshalb übergangen, weil ich voraussetze, daß ihre Bereitung allgemein bekannt ist, und hier nur unnütze Weitläuftigkeit verursachen würde.

II. Von

II. Von Gemüsen, Vorkosten, Schwämmen 2c.

Unter den trocknen Vorkosten oder trocknen Gemüsen versteht man insgemein Erbsen, Linsen, Bohnen, Reiß, Hirse, Grütze, Schwaden 2c. und unter dem eigentlichen Namen von Gemüsen alles grüne Gartengewächs, es habe Namen wie es wolle, als Kohl, Bohnen, Spinat, Rüben, Sellerie, Spargel, Kohlrabi 2c.

Alle Gerichte die davon gemacht werden, gehören mit unter die gesundesten, die der Mensch genießt; es mögten denn etwa eben die hier zuletzt angeführten Schwämme davon ausgeschlossen werden.

In den mehresten Häusern unsrer Gegend wird wohl selten eine Mahlzeit auf den Tisch gebracht, ohne daß nicht ein oder das andre Gericht von Vorkosten dabei seyn sollte, und die Gewohnheit hat sie schon so in Achtung gebracht, daß man in Ermangelung derselbigen, keine ordentliche Mahlzeit genossen zu haben glaubt.

Diese Vorkosten werden zum Theil für sich allein gekocht, zum Theil aber auch mit andern Dingen zugerichtet. Sie sind nicht so nahrhaft als das Fleisch, und je einfacher sie zubereitet werden, desto zuträglicher werden sie befunden. Wir können sie aber leicht dieser guten Eigenschaft dadurch berauben, daß sie zu stark gewürzt, oder gefettet werden; besonders pflegen sich nach dem letztern, bei sitzenden oder schwächlichen Personen,

die üblen Folgen bald zu zeigen. Nächst dem müssen sie, besonders grüne Gemüse, in ihrem frischen Zustande und nicht verwelkt oder halbfaul, oder ganz unreif genossen werden.

Alle Vorkosten sowohl als Gemüse, müssen zuvor, ehe sie gebraucht werden, aufs sorgfältigste verlesen und gereinigt werden, das heißt alles Fremde und Unsaubre muß davon weggeschaft, das Staubige bei vielen abgesiebt, und alle, vornehmlich die Gartengewächse gewaschen, und viele davon eine Zeitlang vorher eingeweicht werden.

Wenn Kohl, Spinat und dergleichen Gewächse ihr angenehmes grüne Ansehn behalten sollen, wenn sie auf den Tisch kommen, so müssen sie, sobald man sie an das Feuer bringt, gesalzen werden, und wenn sie dann auch recht gut schmecken sollen, gehörig gahr kochen.

Ohne Fettigkeit oder Butter hat kein Gewächse einen guten Geschmack, und wird ohne selbige auch nie recht weich; aber wie schon gesagt, es muß die Butter, wenn man seinen Zweck nicht verfehlen will, nicht eher und nicht später daran gethan werden, als bis sie einen Sud gethan haben, oder bis sie zu sieden anfangen; denn zuvor würde die Butter das Eindringen des Wassers verhindern, und dem Weichwerden des Gemüses sehr hinderlich seyn.

Eine Anweisung zu ertheilen, wie die Vorkosten für sich allein zubereitet werden müssen, ist die Hauptabsicht dieses Kapitels; wie sie aber mit Fleisch gekocht, und zugleich damit in einer Schüssel auf den Tisch

kommen, das gehört unter den Abschnitt von Fleischspeisen.

1. Erbsen.

Sie sollen, wenn sie vor dem Kochen dreimal eingewässert werden, ihre blähende Eigenschaft gänzlich verlieren; zu eben dem Ende gießt man auch gern das erste Wasser bei dem Ankochen ab. Wenn sie weich gekocht sind, werden sie gebrochen, und in einer besondern Schüssel mit Fleischbrühe aufgegeben.

Bohnen werden eben so gekocht.

2. Linsen.

Schmecken am besten mit Rindfleischbrühe. Man kocht sie deswegen halb gahr, gießt einen Theil des Wassers ab, und dagegen Rindfleischbrühe zu. Wenn sie gahr sind und vom Feuer gerückt worden, wird noch geschabte Petersilie zugethan, und bei dem Aufgeben in die Schüssel Muskatennuß darüber gerieben.

3. Hirse, Reiß, Schwaden.

Alle werden zuerst mit Wasser angekocht, hierauf wird das Wasser abgeseiget, süße Milch angegossen, und um das Anbrennen zu verhindern, fleißig mit der Kelle gerührt. Zuletzt kann man noch vor dem Abnehmen vom Feuer etwas Rosenwasser dazu gießen. Auch kann man die Hirse und den Reiß, wenn sie in der Schüssel angerichtet sind, mit gestoßenem Zimt und Zucker bestreuen.

4. Zu-

4. Zuckerschoten.

Wenn die Faden davon abgezogen sind, werden sie in Stücken zerbrochen und gewaschen. In einem Tiegel läßt man Butter zergehn, darin legt man die Schoten nebst einer Zwiebel, worin hin und wieder einige Gewürznelken und auch etwas Petersilie gesteckt worden, dann wird der Tiegel zugedeckt, und so läßt man alles über dem Kohlenfeuer kochen. Sobald die Schoten gahr sind, wird etwas Sahne, auch wohl Zucker dazugethan, und dann läßt man alles mit einander kurz einkochen. Auf gleiche Weise können auch die ausgepelten Feldschoten zubereitet werden.

Oder wenn die Schoten ausgepelt sind, werden sie gewaschen und in einen Tiegel oder Casserolle, nebst Butter, ein wenig Pfeffer, einem guten Theil Portulack, klein gehacktem Pfefferkraut, ganzer Petersilie, einer kleinen Zwiebel, und etwas Wasser gethan. Man laße alles mit einander kurz einkochen, und thue dann ein wenig Zucker daran.

5. Sauerrampf.

Diese muß verlesen, gewaschen und nur ein paarmal durchgehackt werden. Alsdann schmelze man Butter in einem Tiegel, schütte die Sauerrampfe hinein, und laße es auf dem Kohlenfeuer kochen; ferner nehme man Eyer, koche sie hart und werfe sie zum Erkalten in kaltes Wasser. Die Schale wird alsdann davon abgemacht, die Eyer von einander geschnitten, und das Gelbe von dem Weissen abgesondert. Ersteres nimmt man, thut es nebst ein wenig Pfeffer zu der Sauer-

rampf, und läßt es mit einander durchkochen. Wenn man nun bald anrichten will, so thut man süße Sahne und geriebene Muskatennuß dazu, und wenn es angerichtet ist, so werden die Hälften von dem Weissen der Eyer darauf gestülpt.

6. Blumenkohl.

Man beputze den Blumenkohl, thue ihn in eine Casserolle, gieße süße Sahne darüber, und werfe gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer und Salz dazu, und laße ihn damit gahr kochen. Zuletzt werfe man abgekochte und ausgemachte Krebse und ein wenig geriebene Semmel dazu. Der Blumenkohl mit Bouillon wird auf folgende Art bereitet:

Der abgeputzte Blumenkohl wird in Wasser gekocht, und selbiges davon wieder abgegossen. Unterdessen schmelzt man Butter in einer Casserolle, rührt etwas Weizenmehl darunter, gießt dazu Bouillon, und thut Muskatenblumen, Pfeffer und Salz daran; legt den Blumenkohl dazu, und läßt es alles zusammen kochen. Oder es wird auch der Blumenkohl mit einer sauren Sauce gemacht; wenn er abgeputzt und gewaschen ist, kocht man ihn eine kleine Weile im Wasser, dieses gießt man darauf ab, und thut den Blumenkohl wieder in den Tiegel, gießt Bouillon darüber, und thut Butter, Muskatenblumen, Pfeffer und Salz daran. Hierin läßt man den Blumenkohl gahr kochen, mache eine Sauce von Eyern, Butter, Pfeffer, Muskatennuß, gleichviel Wasser und Weinessig, rühre dieses beständig über Kohlenfeuer, richte den Blumenkohl trocken an,

und

und gieße diese Sauce darüber. Spargel und Hopfen laßen sich auf eben die Art zubereiten.

7. Gefüllter Savoyerkohl.

Von den Köpfen des Savoyerkohls werden die äussern Blätter abgeschnitten, dann spaltet man ihn in der Mitte von einander, und schneidet das Herz heraus. Das Herausgeschnittene wird mit einem Stücke Kalbfleisch meist gahr gekocht, dann zusammen klein gehackt, Eyer, Butter, gestoßene Muskatenblumen, Pfeffer, Salz und in Milch geweichte Semmel dazu gethan. Dieses alles rührt man wohl durcheinander, füllt damit den ausgehöhlten Kohl und legt ihn wieder zusammen; darauf bindet man die Hälften mit Bindfaden fest, kocht sie in guter Fleischbrühe mit Butter und Muskatennuß gahr. Zuletzt thut man noch ein wenig geriebene Semmel dazu, und läßt es so kurz einkochen.

8. Kohl mit Kastanien.

Guter krauser grüner Kohl wird von den Stengeln abgestreift und in Wasser weich gekocht, oder man kann anstatt des grünen Kohls auch die Spruten davon nehmen und sie in Wasser weich kochen. Es sey nun eins oder das andere, so läßt man, sobald sie weich sind, das Wasser durch einen Durchschlag ablaufen, drückt es auch wohl mit einem Löffel vollends aus. Dann thut man die Spruten oder den Kohl in einen Tiegel, gießt Rindfleischbrühe darauf, legt Schmalz, gestoßene Muskatenblumen, ein wenig Zucker und Salz daran, und läßt es zu-

sammen kochen. Die Kastanien werden besonders im Wasser gekocht, und wenn sie weich sind, zieht man ihnen die Haut ab, legt sie zu dem Kohl und läßt sie so zusammen einstoffen.

9. Spinat.

Man verliest den Spinat recht rein, wäscht und setzt ihn mit kochendem Wasser auf, und kocht ihn ab; das Wasser gießt man dann durch einen Durchschlag ab, wornach er recht klein gehackt wird. Alsdann läßt man ihn in einem Tiegel nebst zugegossenem Bouillon, einem guten Stück Butter, etwas gestoßenen Muskatenblumen und ein wenig Salz kurz einkochen. Dann schneidet man Semmel in Streifen, legt sie in kreischende Butter, rührt sie zuweilen um, und läßt sie darin braun und hart werden. Wenn der Spinat angerichtet wird, besteckt man ihn mit der Semmel. Man kann ihn auch mit gehackten und gekochten, oder auch mit verlohrnen Eyern belegen.

10. Spargel mit grünen Erbsen und Morrüben.

Man schälet die Erbsen aus, schneidet die Rüben länglicht klein, und thut beides mit Rindfleischbrühe zusammen in einen Tiegel, wozu man noch eine ganze Zwiebel, ein gut Theil Butter, gestoßene Muskatenblumen, ein wenig Pfeffer, Zucker und Salz legt. Dieses alles läßt man mit einander kochen. Den Spargel schneidet man so weit er weich ist, ebenfalls in Stücke, kocht ihn besonders im Wasser ab, und legt ihn dann erst zu den Erbsen und Rüben. Fast

ganz zuletzt wird noch gehackte Petersilie und geriebene Semmel daran gethan, womit man alles kurz einkochen läßt.

11. Grüne Erbsen mit Morrüben und großen Bohnen.

Werden eben so wie das vorhergehende Gericht bereitet, nur werden die großen Bohnen erst in Wasser allein abgekocht, ihnen dann die Haut abgezogen, und so wie vorhin der Spargel, zuletzt zu den Erbsen und Rüben hinzugethan.

12. Grüne Schminkbohnen.

Man ziehet die Fäden davon ab, schneidet sie in schräge, länglichte feine Stückchen, kochet sie in Wasser gahr, gießt solches alsdann ab, und läßt sie mit zugegossener Fleischbrühe, einem guten Theil Butter, gestoßenen Pfeffer, Salz, feingehackter Petersilie und gehacktem Pfefferkraute, kurz einkochen.

13. Spargel.

Zuerst schneidet man unten den Spargel gerade, wäscht und bindet ihn mit Zwirn oder Bindfaden in Bündchen, und so wird er dann in Wasser weich gekocht. Das Wasser wird darauf abgegossen, und der Spargel in eine Schüssel gelegt. Unterdessen muß man eine Sauce bereitet haben, die darüber gegossen wird, wenn er auf den Tisch gegeben werden soll. Diese kann man folgendergestalt machen:

Man nehme 6 Eyerdotter, einen Löffel voll Waizenmehl, welches mit einem Löffel voll Wasser angefeuchtet worden. Beides wird erstlich allein, und hernach mit etwas von dem Wasser, womit der Spargel gekocht worden, gut durch einander gequirlt, imgleichen thut man noch ein Stück frische Butter, gestoßene Muskatenblumen, Salz, und wem es beliebt, auch wohl noch etwas Zucker daran. Dieses alles setzt man auf Kohlenfeuer, und quirlt es darauf so lange fort, bis es, jedoch ohne zu kochen, dick zu werden anfängt; hernach drückt man den Saft von einer oder zwei Zitronen darin, quirlt es wieder durch einander, und gießt die Sauce über den Spargel in die Schüssel.

Oder: Man kann auch in einem Tiegel Butter zergehn laßen, ein wenig Mehl darunter rühren, und etwas kochen laßen. Dann gießt man einige Löffel Wasser zu, rührt es wieder gut durch einander, und läßt es wieder kochen. Wenn dieses geschehen, würzt man es mit gestoßenen Muskatenblumen, legt noch ein Stück Butter dazu, und rührt es bis die Butter zergangen: so ist die Sauce fertig.

Den kleinen Spargel so wie auch den Hopfen schneidet man in Stücken, die ein halbes oder ganzes Glied lang sind, (nehmlich so weit als er nicht hart ist), kocht ihn in Wasser ab, und seiget hernach dasselbe wieder davon. Dann läßt man ihn mit Butter in einem Tiegel über Kohlenfeuer kochen, und wenn er bald angerichtet werden soll, wird noch etwas Pfeffer und süße Sahne dazu gethan.

14. Weiß-

14. Weisser Kohl.

Von dem langen weissen Kohl werden die äussern langen Blätter abgebladet, der Kohlkopf in vier Theile gespalten, das Herz herausgeschnitten, und der Kohl eine Weile mit Wasser gekocht, welches dann abgegossen, Fleischbrühe wieder dazu gegossen, ein Stück Butter, etwas abgestaubter und gewaschener Kümmel dazu gethan, und damit gahr gekocht.

Geschabter weisser Kohl wird eben so gekocht, nur mit dem Unterschiede, daß man ihn mit dem Wasser und dazu gelegter Butter und Salz, ein- oder gahr kochen läßt. Oder, man setzt ihn mit Wasser bei, und füllt dasselbe, wenn er gahr ist, wieder ab, gießt statt dessen Fleischbrühe mit Zucker daran, und streut hernach geriebene Semmel und Muskatennuß darauf.

Sauerkohl. Wenn das Schleimige abgesondert, und er so eine Nacht gestanden, wird er mit kaltem Wasser aufgesetzt, und nebst dazu gethanen Fette gahr gekocht. Man thut alsdann noch etwas Fett und Mehl daran, und bei dem Anrichten wird er mit geriebener Semmel bestreut.

15. Sauerkohl mit Lerchen.

Den Sauerkohl kocht man, wie vorhin gesagt worden, und thut kurz vor dem Anrichten die Vögel dazu, damit der Kohl den Geschmack davon annehme. Die Lerchen selbst reinigt man zuvor, schneidet ihnen die Füße ab, nimmt den Magen heraus, wäscht sie mit Wasser und bratet sie in einem Tiegel mit kreu-

schender Butter. Man kann auch Kapern an den Sauerkohl thun, womit er auch ohne Lerchen gut schmeckt.

16. Grüne Birnen.

Man schälet sie, läßt aber die Stiele daran, legt sie in einen Tiegel, gießt Wasser mit Wein darauf, und wirft etwas Zimmt und Zucker dazu. Ferner wird Mehl in kreuschender Butter geröstet, worunter noch geriebener Zucker zu mischen ist. Wenn dieses zusammen braun geworden, wird es ganz zuletzt an die Birnen gethan, und solche damit gut durchgekocht, bis die Brühe gleich ist. Man kann dazu gekochten Schinken oder durchwachsenen Speck geben.

17. Erdäpfel,

Werden gewaschen, geschälet und mit ein wenig Salz in Wasser gekocht. Wenn sie mürbe sind, gießt man das Wasser ab, schneidet sie in Scheiben, legt sie nebst Butter, süßer Sahne, Muskatenblumen, geriebener Semmel und ein wenig Salz in eine tiefe Schüssel, stellt solche auf eine Kohlenpfanne, damit alles ein wenig durchstoffe. Anstatt der Sahne kann auch Rindfleischbrühe genommen werden.

18. Petersilienwurzeln, Pastinaken, Morrüben, Kohlrabi rc.

Werden alle auf gleiche Weise gekocht, nehmlich erstlich mit Wasser, und wenn dieses abgegossen, mit Fleischbrühe, wozu man denn noch geriebene Semmel,

But-

Butter, Salz und etwas gestoßene Muskatenblumen oder Muskatennuß thun kann. Daß sie zuvor durch Waschen und Schaben gereinigt, und hernach nach dem Gebrauch in Scheiben oder länglichte Stücken geschnitten werden, ist bekannt.

19. Gefüllte Morrüben.

Man schneidet die obersten Spitzen ab, und höhlet die Rüben aus. Das Ausgehöhlte wird ganz fein gehackt, und mit Eyern, ein paar Löffeln voll Sahne, ausgewaschener Butter, ein wenig Salz, gestoßenen Muskatenblumen, und geriebener Semmel wohl untereinander gemischt. Hiermit füllt man die Rüben, und deckt den Deckel wieder darauf, kocht sie in einem Tiegel mit Bouillon auf Kohlenfeuer, thut noch Butter und etwas Muskatenblumen, und zuletzt geriebene Semmel daran.

20. Enten mit Rüben.

Die Enten werden am Spieße gut braun und gahr gebraten, dann läßt man in einem Tiegel ein gut Theil Butter braun braten, darin wirft man die Rüben, und schüttelt sie um, damit sie allenthalben braun werden. Hernach streut man noch etwas Mehl und Zucker darüber, und wenn sie dann damit vollends braun geworden, so wird Bouillon mit geriebener Muskatennuß und gestoßenem Pfeffer darauf gegossen. Wenn sie dann meist gahr sind, so werden die Enten dazu gelegt, und zusammen eingeschmort.

Hammelkeule mit Rüben wird auf gleiche Weise gemacht.

Von

Von den eßbaren Schwämmen mögte ich gern nichts erwähnen, denn ob sie schon für manche eine Lieblingsspeise sind, so sind doch die Kennzeichen woran man sie von den giftigen unterscheidet, oft so gering, daß es einem Ungeübten schwer fällt, sie zu unterscheiden, daher so viele unglückliche Vorfälle entstanden, und mancher seinen Tod daran gefunden. Es geht hier nicht an, eine weitläuftige Beschreibung der eßbaren Schwämme zu geben; damit es aber nicht an einigen Gerichten dieser Art in diesem Werke fehle, so will ich nur ein paar der bekanntesten anführen, und die Zubereitungsart einiger, von denen ich voraussetze, daß sie die bekanntesten sind, anführen.

21. Rütschen.

Sie werden erst sauber abgeputzt, dann gewaschen und wieder abgetrocknet. Hernach legt man sie in einen irdenen Tiegel, deckt sie dann zu, und setzt sie darin auf gelindes Kohlenfeuer. Sie geben auf diese Art einen Theil ihres Wassers von sich, welches man hernach zwischen 2 hölzernen Tellern vollends ausdrückt. Dann thut man sie wieder nebst Butter, feingehackten Zwiebeln, gestoßenen Muskatenblumen, Pfeffer, Salz, ein wenig Mehl und Milch oder Sahne in den Tiegel, verhütet, daß es nicht gerinne, und rührt es zuletzt mit dem Gelben von Eyern ab.

22. Champignons,

Werden eben so wie die Rütschen gereinigt und von ihrem Wasser befreiet. Hernach schmelzt man But-

Butter in einem Tiegel, und läßt die Champignons darin gahr kochen. Dann thut man ein wenig süße Sahne, Salz und geriebene Muskatennuß, und zuletzt auch ein wenig geschabte Petersilie daran.

23. Morcheln.

Die frischen Morcheln werden verlesen und von den Stiehlen das Sandige weggeschnitten. Dann wäscht man sie etliche mal mit lauwarmen Wasser, damit alles Unreine vollends davon abgesondert werde. Wenn man sie dann im Wasser weich gekocht hat, so nimmt man sie mit einem Durchschlag aus dem Wasser heraus, und wäscht sie noch ein paarmal, daß gar nichts Sandiges daran bleibt. Man läßt alsdann in einem Durchschlage oder Siebe vollends alles Wasser ablaufen, und hackt sie hernach recht fein, thut sie mit Rindfleischbrühe, Butter, feingehackten Zwiebeln, etwas gestoßenen Muskatenblumen, gestoßenem Pfeffer und Salz in einen Tiegel, und läßt alles zusammen kochen, und wenn man es denn aufgeben will, rührt man das Gelbe von ein paar Eyern daran. Sobald man die Morcheln hiermit vom Feuer nimmt, rührt man sie in dem heißen Tiegel nochmals um, und giebt sie dann auf. Die Brühe muß kurz seyn.

III. Von Puddings, Klößen, Milch- Mehl- und Eyerspeisen.

Die Puddings welche von Mehl bereitet werden, sind, ob sie gleich ein Hauptessen, das mehrentheils vor dem Braten auf den Tisch gegeben wird, ausmachen, sowohl

wie

wie die Klöße, eine nicht alzu gesunde Speise. Denn hält man nicht einen andern Teig für gesund, so können es diese nicht weniger fetten Teige auch nicht seyn. Die Milch= und Eyerspeisen hingegen sind unserm Körper schon zuträglicher. Eyer werden nicht allein als eine Zuthat, sondern auch als eine Speise für sich zubereitet. Sie sind aus beiden Gründen in der Wirthschaft so wichtig, daß man sie nicht entbehren kann. Hier in diesem Kapitel kommen sie allein als Speisen die eigentlich davon bereitet werden, vor.

Eben das was ich jetzt von den Eyern gesagt habe, gilt auch ganz und gar von dem Mehl und der Milch. Alle Speisen, die hiervon gemacht werden, sind zum Theil so einfach, daß ich nicht nöthig finde, Behutsamkeitsregeln noch beizufügen; ich will also blos nur einige Gerichte davon anführen. Wer diese zubereiten kann, wird sich darnach selbst andre zusammensetzen, oder andern Kochbüchern leicht nacharbeiten können, wenn ihm diese wenige nicht genug seyn sollten.

1. Ein englischer Fett-Pudding.

Man nimmt ein Pfund Milchbrod, weicht dieses in einem Quart Milch ein, vermischt es mit einem viertel Pfund ganz feingeschnittenem reinem Hammeltalge, einer Hand voll feinem Mehl, 8 Eyern, kleinen Rosinen, und etwas Salz. Wenn alles wohl durch einander gerührt ist, schüttet man es in eine naß gemachte Serviette, die zuvor mit Mehl bestreut worden, bindet es darin als einen großen Kloß fest

zu=

zusammen, und kocht es in einem Kessel mit Waßer gahr. Beim Aufgeben auf den Tisch, macht man eine Sauce von zerlaßener Butter, Mehl und Waßer dazu.

2. Ordinairer englischer Pudding.

Hierzu nehmen die Engländer ein Quart Milch, 4 Hände voll Mehl, 8 Eyer, ein wenig Salz und etwas geriebene Muskatennuß, mischen alles wohl durch einander, oder quirlen es gut, kochen und geben es auf eben die Art mit derselbigen Sauce auf den Tisch, wie den vorigen. Wem es dann beliebt, der kann sich noch gestoßenen Zucker bei dem Essen darauf streun.

3. Pudding von Zwieback.

Man nehme ohngefähr für 2 Groschen Zwieback und für 4 Pfennige Semmel, schneide solche in Stücke und gieße ein Quart kochende Milch in einiger Entfernung von dem Feuer darüber; man laße es weichen und rühre es zuweilen um, damit es sich nicht ansetze. Dann reibt man in einer Satte ein Stück Butter bis es wie Sahne wird, und thut dann allmählig noch 12 Eyerdotter, von 2 Zitronen die abgeriebene Schale nebst etwas Salz darunter, und zuletzt das mit der Milch Eingeweichte und etwas Waizenmehl dazu. Endlich schlägt man das Eyweiß von den 12 Eyern zu einem steifen Schaum, und rührt es mit der Kelle auch dazu. Nun wird es in eine Serviette so wie bei Nr. 1. gesagt worden, zusammen gebunden, und eine gute Stunde lang gekocht. Dann

nimmt

nimmt man ihn aus der Serviette, besteckt ihn mit gebrühten, und in die Länge geschnittenen süßen Mandeln. Man kann dazu eine holländische Sauce oder auch folgende machen: man nehme einen guten Theil Kirschmus, Wein, gestoßenen Zimmt, Zucker und Zitronenscheiben, laße dieses alles kochen, werfe darin geriebenes feines Roggenbrod, und laße die Sauce eben damit kochen.

4. Reiß-Pudding.

Wenn in Milch recht dick gekochter Reiß wieder kalt geworden, rührt man das Gelbe von Eyern, gestoßene Muskatennuß, und recht fein gehacktes und abgezogenes frisches Rindernierentalg oder frisches Rindermark gut darunter; wenn das geschehen, thut man noch große und kleine Rosinen, fein geschnittene Mandeln, gehackte Zitronenschalen und gestoßenen Zimt dazu. Dann schmieret man eine Forme, oder eine tiefe und nicht weite verzinnte Casserolle recht fett mit kalter Butter, streut darauf geriebene Semmel, thut das Gemüse hinein, und backt es in einem Ofen. Die Sauce dazu macht man von Milch, gestoßenen Mandeln, Zimmt, Zucker, und rührt sie mit Eyern ab.

5. Rindfleisch-Pudding.

Man nimmt 2 Pfund Rindfleisch aus den Keulen, schneidet es in schmale Stücken, schabt das Fleisch von den Sehnen ab, und thut es in eine tiefe Schüssel. Dann werden drei viertel Pfund geräucherter fetter Speck in kleine Würfel geschnitten,

und

und zu dem Fleische, nebst acht gut gequirlten Eiern, fein gehackten Zwiebeln und Citronenschalen, Salz, gestoßnen Muscatenblumen, Gewürznäglein, Pfeffer, und recht trocken gemachten zerriebenem Basilikumkraut zugemischt, und alles gut durcheinander gerührt. Wenn das vorbey, gießt man drey bis vier Löffel voll recht heiß geschmolzne Butter dazu, und mischt es wieder gut durcheinander. Nun bindet man alles in eine Serviette, so wie bei den andern Puddings gesagt worden, und kocht es vier Stunden lang. Zur Sauce röstet man fein Mehl in Butter gelbbraun, und zwar so viel, als man, um der Sauce die gehörige Dicke zugeben, nöthig hat, läßt es etwas erkalten und vermischt es mit Bouillon, woran man noch Citronenscheiben, Capern, Muscatenblumen, Pfeffer, eine Zwiebel thun und zusammen kochen lassen kann. Es können auch Champignons, Trüffeln, Mouserons und Morcheln daran genommen werden, oder anstatt derselben Champignonspulver.

Die Klöße sind von den Puddings nicht viel unterschieden, und die Zubereitungsart, so wie die dazu gehörigen Ingredienzien, sind fast dieselben, nur daß man die Klöße blos, die Puddings aber in Servietten kocht. Jene müssen nicht zu hart gekocht werden. Ueberhaupt sind die von geriebner Semmel noch gesünder als die, welche von Mehl gemacht werden.

6. Butterklöße.

Man schüttet geriebene Semmel in eine tiefe Schüssel, gießt nach Verhältniß geschmolzene Butter dazu und rührt sie damit durch; schlägt auch zwei,

drei oder mehrere Eier dazu, so viel als man nöthig findet, und außerdem noch ein Paar Eierdotter daran, rührt alles mit etwas Salz und gestoßenen Muscatenblumen durcheinander zu einem Teige, und rollt davon Klöße, die in Fleischbrühe gar gekocht werden müssen.

7. Fleischklöße.

Man schneide die Sehnen aus einem halben Pfunde Schweinefleisch und hacke es recht fein, schlage einige Eier dazu und mache mit Salz, Semmelkrume und Muscatenblumen einen Teig davon, woraus Klöße gerollt und in Fleischbrühe gekocht werden können.

8. Reisklöße.

Ein halb Pfund Reis wird verlesen, gewaschen und in Fleischbrühe, aber nicht zu weich, abgebrüht. Ferner brate man geriebene Semmel in Butter gelbbraun, rühre sie mit dem Reis und vier ganzen Eiern wohl untereinander, und koche die daraus gemachten Klöße in Fleischbrühe.

9. Saure Klöße.

Man nehme fetten geräucherten Speck, schneide ihn in ganz feine Würfel, schütte ihn in eine Schüssel, und zerreibe ihn wohl mit einer hölzernen Reibekeule, dazu thue man eben so viel in Würfel geschnittene Aepfel, als man Speck genommen, und reibe beides abermals recht gut durcheinander, schlage nach und nach Eier, und zwar immer nur eins, dazu, werfe

auch

auch wechselsweise mit den Eiern geriebene Semmel, so viel als nöthig ist, daran, und vermische alles durch das Reiben aufs beste, und mache endlich Klöße davon. Es muß aber nicht zu viel Semmel genommen werden, damit die Klöße locker bleiben.

Nun kocht man gebacken Obst, gießt die Brühe davon in einen irdenen Topf und etwas Essig dazu, schüttet daran gestoßne Gewürznelken, gestoßen Englisches Gewürz und Zucker, so viel man nach dem Geschmack für gut befindet. Diese Brühe setzt man nun in dem Topf an Kohlenfeuer, der Topf aber muß groß genug seyn, damit die Klöße gut hereingehen. Sobald die Brühe kocht, werden von obigem Teige Klöße gemacht und hineingelegt. Wenn diese bei starkem Feuer genug gekocht haben, so schüttet man die Klöße mit der Brühe in das gebackne Obst in eine verzinnte Casserolle, legt Kirschmuß dazu und läßt es noch eine Weile kochen. Dann wird es herausgenommen und sogleich angerichtet, damit es, seiner Säure wegen, nicht kupfricht werde.

10. Mehlspeise mit Aepfeln.

Man nimmt dreißig Borstorfer oder funfzehn Stück andre große Aepfel, die keinen süßlichen oder weichlichen Geschmack haben, schählt und schneidet sie recht fein, läßt sie in einer Casserolle nebst Zucker und Wein ein wenig gelinde rösten, daß sie weich werden. Alsdann schneidet man ein Viertelpfund Citronat recht fein, und stößt auch ein Viertelpfund Mandeln recht fein, nimmt ferner geriebene Semmel (etwa für drei Pfennige), ein Viertelpfund gestoßenen Zucker, und

rührt alles mit acht Eierdottern wohl durcheinander; das Weisse schlägt man zu Schnee und thut es auch dazu, bestreicht hierauf die Schüssel mit Butter, thut das Zusammengerührte hinein, und läßt es in einem Ofen oder Ofenröhre backen.

11. Gebackene Milch.

Man nehme sechzehn Eier und ein Quart abgekochte Milch, quirle es und thue darüber geriebene Citronenschalen, Zucker, Orangeblüthwasser, Pfirsichwasser und etwas abgebrühete und recht fein gestoßne süße Mandeln. Wenn es recht durcheinander gequirlt ist, gieße man es in eine tiefe zinnerne Schüssel, lege Sand auf den Boden einer Tortenpfanne, und setze die Schüssel darauf, decke den Deckel der Tortenpfanne darauf und backe sie bei gelindem Feuer. Wenn sie steif und oben braun ist, so ist sie gut. Dann lasse man sie kalt werden, streue gestoßenen Zimmt darüber und gebe noch Zucker dazu.

12. Reismilch.

Man quirlt ein Viertelpfund gestoßnen Reis, fünf Eierdotter, ein Nößel Milch, Zucker und Orangewasser durcheinander, rührt es am Feuer ab, und wenn es gekocht, wird es in eine porcelainene Schüssel gethan, und sobald es kalt ist mit Zimmt und Zucker bestreut.

13. Eierkäse.

Man schlage zwölf bis sechzehn Eier in eine Casserolle, thue Zimmt, Zucker und drey bis vier Quart Milch

Milch dazu, setze es auf gelindes Feuer und rühre es zu Zeiten um, daß es sich unten nicht ansetze. Wenn es nun wie Käse geronnen ist, so gieße man es in die blecherne durchlöcherte Forme, damit die Wadicke ablaufe, und setze es hin zum Kaltwerden. Von Sahne und dem Gelben von sechs oder acht Eiern, mache man eine dünne Creme mit Zucker und Zimmt gewürzt. Beim Anrichten wird der Käse in der Form umgestülpt, die Sauce darüber gegossen, und mit gehackten oder in Streifen geschnittenen Mandeln, kleinen Rosinen bestreut. Es läßt besser, wenn die kleinen Rosinen in die Forme gestreut werden und dann der Käse darauf, so bleiben sie in dem Eierkäse sitzen und liegen hernach oben auf.

14. Bittre Mandelmilch.

Vier Loth bittre und zwölf Loth süße Mandeln werden gebrühet, abgezogen und ganz fein gestoßen; man schütte sie dann in einen Topf und dazu noch funfzehn Eierdotter, einen Löffel voll Mehl und klopfe alles zusammen eine Viertelstunde lang. Dann schütte man vierundzwanzig Loth Zucker dazu und zerklopfe es nochmals, gieße dann drei und ein halb Quart vorher abgekochte Milch daran, rühre es wohl durcheinander und setze es in einer verzinnten Casserolle auf Kohlenfeuer, rühre es beständig um, so lange bis es kocht und dick wird; alsdann gieße man es in Porcellain und lasse es kalt werden. Es kann auch Orange-, Pfirsich-, Zimmt- oder Rosenwasser, je nachdem es einem jeden beliebt, daran gethan werden.

15. Citronenmilch.

Ein Nößel süße Milch, und ein halb Nößel süße Sahne, ein gut Theil geriebener Zucker und der Saft von zwei frischen Citronen, werden alle miteinander lange zusammen gequirlt; man läßt es dann eine Stunde stehen und giebt es in Portionen auf den Tisch.

16. Kalte Milch.

Man nehme zehn Eier und ein halb Quart Milch, quirle es zusammen mit geriebenen Zucker, Orange- und Pfirsichwasser; gieße es dann in eine Casserolle, und lasse es unter stetem Umrühren so lange kochen, bis es dick genug ist. Hernach wird es in eine porcellainene Schüssel zum Erkalten gegossen und auch darin aufgegeben.

17. Noch ein Eierkäse.

Man nehme achtzehn Eier, zwölf Loth Mehl, ein Quart süße Sahne, ein Viertelpfund Zucker, gestoßenen Zimmt und auf einem Reibeeisen abgeriebene Citronenschale. Die Sahne und den Zucker koche man zusammen und lasse es wieder kalt werden. Dann werden die Eier in eine tiefe irdene Schüssel geschlagen, und mit einer Reibekeule nebst dem Zimmt und den Citronenschalen wohl zerrieben, das Mehl nach und nach dazu gethan, und endlich die kalt gewordene Milch nebst etwas Salz darüber gemacht. Hernach bestreiche man ein Tuch oder eine Serviette mit kalter Butter, gieße alles darin und binde es, wie einen Pudding, zusammen. Man lege es dann in einen

Kessel mit kochendem Wasser, und lasse es zwey Stunden kochen. So wie das Wasser einkocht, gieße man anderes kochendes nach, so daß es halb überkocht. Alsdann nimmt man es heraus, legt es in einen Durchschlag, daß es ablecke und kalt werde. Beim Anrichten nimmt man es wie einen Pudding aus der Serviette, und giebt dazu eine kalte Mandelmilch.

18. Flamri.

Man nehme drittehalb Quart Milch, acht und zwanzig Loth süße Mandeln, vier Loth bittre Mandeln, fein zerschnittene Citronenschalen, Orangewasser, Zucker und ein Pfund Reismehl. Einen Theil der Milch setze man auf das Feuer und behalte so viel zurück, als man nöthig hat, um das Reismehl damit anzurühren. Wenn die Milch kocht, thue man Mandeln, welche abgebrüht und mit etwas Milch fein gestoßen seyn müssen, nebst der Citronenschale und dem Zucker dazu, und lasse es zusammen kochen; dann gieße man das in Milch eingeweichte Reismehl dazu, und rühre es beständig bis es gahr ist, gieße auch das Orangewasser dazu und rühre es durcheinander. Hierauf fülle man es in Formen, oder wenn man die nicht hat, in einem Spühlnapf oder Obertasse, lasse es kalt werden und richte es in einer porcelainenen Schüssel an. Dazu gebe man Rheinwein oder alten Franzwein mit Zucker.

19. Blancmanger.

Man nehme ein Loth Hausenblase, weiche sie eine Nacht in Wasser, dann lege man sie wieder in ein

Quart Milch nebst Zucker, feingehackten Zitronenschalen, Orangewasser, vier Loth süßen und etlichen bittern Mandeln, welche zuvor gebrüht, abgezogen und recht fein gestoßen seyn müssen. Dieses wird auf das Feuer gesetzt, und da so lange gerührt, bis es dicke wird, dann in eine porcelainene Schüssel gegossen, bis es kalt geworden.

20. Schnee von Sahne.

Man nehme frische und recht gute süße Sahne, thue sie in einen etwas großen Topf und quirle sie recht stark. Dann nehme man den Schaum mit einem silbernen Löffel immer oben ab, lege ihn in eine porcelainene Schüssel und quirle es wieder stark durcheinander. Der Schaum wird wieder abgenommen, in eine andere Schüssel gethan, und so fahre man fort bis man genug hat; dann giebt man es auf den Tisch und dazu feingestoßenen Zucker und Zimmet.

IV. Von Fischen, Krebsen, Austern ꝛc.

Man könnte nach den Zubereitungsarten dieser Speisen wieder verschiedene Abtheilungen machen, und sie in gekochte, gebratene, marinirte, gesalzene, getrocknete u. s. w. eintheilen; ich halte es aber für besser, da es doch nicht möglich ist, alle hievon bereiteten Gerichte hier anzuführen, diejenigen, welche ich hier beschreibe, und als die gemeinsten ansehe, nach dem Alphabet anzuführen.

Unter allen Fischen, sie mögen zubereitet werden, wie sie immer wollen, behalten doch die frischen Fische den Vorzug vor allen andern, besonders wenn bei ihrer Zurichtung ordentlich verfahren und nichts dabei vergessen worden.

Diese frischen Fische sind nun entweder Seefische oder süße Wasserfische. Je nachdem nun die Lage des Orts ist, werden bald die erstern, bald die letztern vorgezogen und als Delikatessen angesehen. An fischreichen Oertern achtet man die kleinen Fische nicht sehr; sie werden nur für den Gesindetisch gekauft, und heißen alsdann insgesamt Speisefische. An Oertern aber, die von fischreichen Gewässern entlegen sind, achtet man auch die kleinen Fische.

Man wirft die lebendigen Fische nicht sogleich in den Kessel, um sie zu kochen, sondern ehe dieses geschieht, müssen sie zuvor gereinigt und zurechte gemacht werden. Die Arbeiten, welche dabei vorfallen, sind das Abschuppen, das Ausnehmen und das Aufreißen der Fische.

Das Abschuppen der Fische geschieht, wenn mit einem Küchenmesser den Fischen vom Schwanze nach dem Kopfe herauf die Schuppen abgeschrapt werden. Hauptsächlich geschieht dieses nur bei kleinen Fischen; bei den großen, als Karpfen, Bleyen ꝛc. wird es unterlassen. Die kleinen geschuppten Fische, sowohl diejenigen, die man ganz läßt, als auch solche, die man noch in kleinere Stücke zerschneidet, werden auch überdem, sobald ihnen nach dem Abschuppen der Bauch aufgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen

worden, am Rücken gekerbt, damit sie desto besser durchkochen und das Salz anziehn.

Aber nicht alle Fische haben Schuppen, sondern viele, z. B. die Aale, eine glatte und schleimigte Haut. Meistentheils wird diese, wenn sie vorher abgerieben oder gereinigt worden, daran gelassen. Das Abreiben selbst geschiehet entweder mit Salz oder mit Asche; zuweilen wird sie aber auch abgezogen.

Die zweite Arbeit ist das Ausnehmen der Eingeweide der Fische, da ihnen der Bauch aufgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen werden. Weil es sich aber leicht ereignen kann, daß bei manchen Fischen die Gallenblase verletzt, und dadurch alle Fische beim Kochen verbittert oder verdorben werden können; so muß man sich bei dieser Arbeit sorgfältig in Acht nehmen, und diese Gallenblase auch hernach nicht zerreißen, weil sonst leicht etwas von dem bittern Saft derselben auf die Fische spritzen könnte. Den Rogen aber nimmt man nicht mit heraus, sondern läßt ihn in dem Fische und kocht ihn zugleich mit.

Das Reißen oder Spalten der Fische verrichtet man folgendergestalt: Es wird in die Fische, besonders in die Karpfen, ein scharfes Küchenmesser hinein gestochen und damit ein starker Schnitt gemacht; alsdann schneidet man längst dem Rücken bis zum Schwanze herunter, durchschneidet zugleich die Gräten, wo sie am Rückgrade ansitzen, und theilet auf solche Weise den Fisch in zwei Hälften, und spaltet zugleich den Kopf ebenfalls von einander. So wie bei den geschupten Fischen die Eingeweide sogleich heraus ge-

nom-

nommen werden, so geschieht es bei diesen erst nach dem Zerspalten. Auch hier muß man sich vor dem Zerschneiden der Gallenblase hüten, und sie sorgfältig wegschaffen. Die Eingeweide, außer dem Rogen, wirft man weg, nur allein bei den Karpfen und Bleien werden die Gedärme mitgekocht. Die Lebern von den Hechten, Quappen, Aaalraupen ꝛc. wirft man auch nicht weg, sondern kocht sie mit, weil sie für den delikatesten Leckerbissen von dem Fische angesehen werden, die, wo man sie in Menge hat, auf unterschiedene Art zugerichtet werden können. Den Rogen von den gerissenen Fischen kocht man so bloß mit. Nach dem Reißen der Fische werden die Hälften derselben in die Quere in Stücken nach beliebiger Größe zerschnitten, oder wenn sie geräuchert werden, ganz gelassen.

Sobald die Fische gerissen und in Stücken geschnitten worden, werden sie in eine Schüssel gelegt, gesalzen und auch wohl etwas Essig darüber gegossen, und nun sind sie so weit zurechte gemacht, daß sie gekocht werden können.

Um sie recht schmackhaft zu kochen, setzt man die kleinen Fische mit heißem, die großen aber mit kochendem Wasser auf. Die Holländer sind wegen ihres guten Fischsiedens bekannt, ihr Handgriff besteht aber hauptsächlich in Beobachtung dieser Regel.

Gesalzen müssen alle Fische werden; denn ohne Salz sind sie eine widrige und ungesunde Speise. So nöthig dieses aber auf einer Seite ist, so verdirbt es hingegen die Fische auf der andern Seite, wenn man

man zu viel daran wirft und sie versalzt. Eine Art Fische erfodert dessen mehr, eine andere weniger. Wie viel zu jeder Art gehört, muß die Köchinn nach ihrem Geschmack zu beurtheilen wissen. Hier läßt es sich nicht so gewiß bestimmen, jedoch ist es nicht so schädlich, wenn zu viel, als wenn zu wenig Salz genommen worden.

Alle Fische, die ein derbes Fleisch haben, lassen sich mit einem dazu gelegten Stückchen Butter am besten weich kochen. Kleine Fische muß man nicht zu lange kochen, weil ihnen sonst die Haut fleckigt wird oder sie gar zerfallen. Das zu lange Wegstellen der Fische, wenn sie zurecht gemacht sind, ehe sie gekocht werden, verdirbt ihren Geschmack; sie müssen daher, sobald dieses geschehen, sogleich in den Kessel gelegt und aufs Feuer gebracht werden.

Beim Kochen selbst ist es höchst nöthig ein rasches Feuer zu machen, und dieses läßt sich alsdenn mit weichem leicht brennendem Holze bewerkstelligen. Dadurch werden sie geschwinde zum Kochen gebracht, daß der Schaum leicht in die Höhe kömmt, welcher fleißig abgeschöpft werden muß, um das Ueberkochen zu verhüten.

Nie müssen die Fische eine lange Brühe haben, sondern kurz einkochen, besonders ist dieses bei den Salzfischen nöthig, weil sonst ihr ganzer guter Geschmack verdorben wird.

Viele Fische, die in stehenden sumpfigten Seen, oder langsam fließenden Wassern, oder andern dergleichen Oertern gefangen wordern, besitzen einen modrigen

gen Geschmack, der sie ganz widrig bei dem Essen macht. Wenn man dieses nur vorher weiß, so kann man es noch dadurch abhelfen, entweder daß man, so wie beim galstrigen Speck, also auch hier, während des Kochens ein paarmal einige glühende Kohlen in die Brühe wirft, und darin ablöschen läßt, oder wie es einige Köche machen, daß sie nämlich aus den Kinnbacken das Rauhe herausnehmen, und an dessen Stelle ein Stück Brod hinein stecken.

Mit dem Blausieden der Salzfische machen sich viele groß, und glauben darin eine große Kunst zu besitzen. Diese besteht aber in weiter nichts, als daß, wenn es verlangt wird, daß die Fische so auf den Tische kommen sollen, daß man, so bald sie gerissen, in Stücken geschnitten und zurecht gemacht worden, sie sogleich salze und etwas warmen Weinessig darauf gieße, und damit eine Weile hinstelle. Oder man bediene sich des Handgriffs der Köche, die, wenn sie z. B. Hechte kochen, solche in einer Schüssel ordentlich anrichten, sogleich kaltes Wasser darüber gießen, eine andere Schüssel darauf stülpen, und alles mit einer Serviette bedecken.

Was nun noch bei diesen oder jenen Fischen besonders zu erwähnen seyn möchte, wird bei den Anweisungen zur Zubereitung derselben mit angezeigt werden, die ich jetzt ertheilen will.

Zuerst will ich einige Zubereitungsarten anführen, nach denen man überhaupt mancherley Fische kochen kann, als:

1. Fische

1. Fische mit Capern.

Wenn die Fische aus dem Salze gekocht sind, gießt man das Salzwasser ab, und thut Capern, Wein, geriebene Semmel, Butter, Citronenschalen, gestoßnen Pfeffer und Muscatenblumen daran und läßt sie damit kochen; man kann auch statt des Weins Bouillon nehmen.

2. Fische mit Zwiebeln.

Man nehme sechszechn Zwiebeln, zerschneide sie übers Kreuz, wässere sie fünf Stunden lang in einem großen Geschirr ein; hernach lasse man Butter braun werden, thue die Zwiebeln dazu und brate sie darin recht weich, darauf gieße man Bieressig und Wasser, nebst gestoßenen Pfeffer, geriebenem Brod, kleinen Rosinen und Zucker darauf. Wenn nun die Fische aus dem Salze gekocht sind, wird diese Brühe über die trocken angerichteten Fische gegossen.

3. Salzfische.

Man kocht z. B. Hechte aus Salzwasser, legt dazu ein Paar Zwiebeln und Lorbeerblätter. Sobald sie meist gahr sind, thut man ein gutes Stück Butter geschabte Petersilie, gestoßenen Pfeffer, etwas Wein- oder guten Bieressig daran, und läßt es zusammen durchkochen.

4. Fische mit grünen Erbsen.

Die ausgeschälten Erbsen werden mit Wasser und Butter, und die Fische aus dem Salze gekocht. Das Salz-

Salzwasser gießt man von den letztern ab, und schüttet dagegen die Erbsen mit dem Wasser dazu, legt auch noch Butter, gestoßnen Pfeffer, Muscatenblumen, geriebne Semmel und gescharbte Petersilie daran und läßt es miteinander durchkochen.

5. Aal zu kochen.

Man lege den Aaal in einen Eimer und streue Salz darauf, daß er sich abschleime; man nehme ihn dann heraus, wasche ihn rein und schneide ihn in Stücke, setze ihn hierauf mit kaltem Wasser, Salz und etwas Salbey aufs Feuer, und lasse ihn so gahr kochen.

Soll er blau werden, so lasse man ihn eine kurze Zeit in kochendem ungesalzenen Wasser kochen, nehme ihn dann heraus, gieße das Wasser weg, salze den Aal, und lasse ihn in schon kochendem Essig völlig gahr kochen. Er kann hernach mit Weinessig und Citronen gegessen werden.

6. Barse.

Wenn Barse aus dem Salze gekocht werden, so zieht man ihnen die Haut nebst den Schuppen ab und läßt sie kalt werden. Dann wird eine Sauce von gewässerten Sardellen, etwas feingehackten Schalotten, abgeriebener Citronenschale, Citronensaft, Mostrich, Provenceröl und gestoßenen Pfeffer gemacht. Zu dem allen rührt man noch das hartgekochte Gelbe von Eiern, so mit Citronensaft und Provenceröl klein gerieben, mischt alles zusammen, und gießt es über die kalt gewordene Barse.

Oder,

Oder, man kann sie auch wie die Zander Nro. 26. zubereiten.

7. Cabliau, Laberdan, Klippfisch oder Stockfisch,

sind alles Namen, die nur einem Fische zukommen, denn diese verschiedene Benennungen führt er von den verschiedenen Zubereitungsarten, womit er in diesen oder jenen Ländern behandelt wird, um ihn zur Dauer geschickt zu machen. Der frische Fisch heißt Cabliau, wird er eingesalzen Laberdan, wird der eingesalzene getrocknet, Klippfisch, und wird der frische getrocknet, Stockfisch. Man hat dieses hier deswegen angeführt, damit eine Wirthinn, wenn sie in diesem oder andern Büchern die verschiedenen Benennungen dieses Fisches vorfindet, auch hierin nicht unwissend sey.

8. Dorsch.

Ist ebenfalls eine Art von Cabliau. Frischen haben wir hier nicht, aber wohl gesalzenen und gedörrten. Der gesalzene wird gewässert und wie andere Fische, jedoch langsam, gekocht. Die Sauce dazu wird von gehackten Zwiebeln, gescharbter Petersilie, gestoßnem Pfeffer, Muscatennuß, einem guten Theil Butter und geriebener Semmel gemacht, wozu man noch Salzwasser gießt und damit durchkochen läßt. Er kann auch, wenn er aus dem Salz gekocht worden, trocken angerichtet, mit brauner Butter übergossen, und mit gescharbter Petersilie überstreut werden.

9. Forel-

9. Forellen.

a) Blau zu kochen. Man nehme so viel rothen Wein, als nöthig ist, die Forellen damit zu bedecken, werfe darin Gewürznelken, Muscatenblumen, Lorbeerblätter und Salz, und lasse den Wein erst aufkochen, ehe man die Forellen hinein legt. Sind sie nun hierin gahr gekocht, so werden sie angerichtet, und eine gebrochene Serviette wird darüber gelegt.

b) Forellen zu blättern. Es wird ihnen der Bauch aufgeschnitten, die Eingeweide herausgenommen und sie wohl gewaschen. Dann kocht man sie aus dem Salz und zerblättert sie wie Pflückhechte, legt sie in eine tiefe zinnerne Schüssel, drückt Citronensaft darauf, streut Pfeffer und Muscatenblumen darüber, thut ein gutes Stück Butter daran, setzt es über Kohlenfeuer, und läßt es zusammen ein Weilchen kochen.

c) Forellen mit Gallert können eben so wie die Karpfen mit Gallert gekocht werden.

10. Gründlinge.

Die lebendigen Gründlinge werden gewaschen, in eine tiefe irdene Schüssel gelegt und weisser Wein darauf gegossen. Hierin läßt man sie so lange laufen, bis sie still werden. Dann setzt man eine Casserolle mit Salz, Wasser und einigen wenigen Lorbeerblättern, ganzen Pfeffer und Englischem Gewürz auf das Feuer, und wenn dieses kocht, schüttet man die

Forellen mit dem Wein dazu und läßt alles zusammen kochen.

11. Hechte.

a) Mit Sardellensauce. Ein halb Pfund gewässerte und feingehackte Sardellen, und ein halb Pfund Butter werden abgewogen. Die Sardellen thut man in einen Tiegel und etwas Butter dazu, setzt es auf Kohlenfeuer und richtet es mit dem Gelben von Eiern, gestoßenem Pfeffer, geriebener Muscatennuß und feingehackten Citronenschalen durcheinander, und thut auch die übrige Butter dazu; hernach gießt man Wein oder Bouillon daran, und rührt alles so lange auf den Kohlen, bis es dickligt wird, aber nicht daß es koche. Wenn nun die Hechte aus dem Salze gekocht sind, gießt man das Wasser rein ab, richtet sie an und schüttet die Sauce darüber.

b) Pohlnischen Hecht. Man schuppt, reißt und schneidet einen großen Hecht in Stücken, und kocht ihn aus dem Salze. Wenn er nun bald gahr ist, wird er mit kaltem Wasser abgeschreckt, worauf er noch ein Weilchen kochen und das Wasser abgegossen werden muß. Dann macht man eine Brühe von Zwiebeln, die in Scheiben geschnitten worden, kocht solche in Wasser, welches wieder ganz abgegossen wird, und reibt sie in einer Reibesatte ganz fein. Dann werden sie wieder eine halbe Stunde lang mit Wein, Citronen und Zucker gekocht. Nun schütte man alles, nebst gestoßenem Pfeffer, Muscatennuß und gerieben-

riebenem Brodte in einen Tiegel nnd gieße noch Wein dazu. Sobald es wieder in kochen kömmt, legt man ein Stück Butter dazu, womit es durchkochen muß. Wenn bald angerichtet werden soll, wird auch der Hecht darin gelegt, damit er ebenfalls etwas in der Brühe koche, jedoch muß kein Salzwasser mit darzu kommen.

c) Hechte mit Sahne und Merrettig. Man lege den Merrettig in Wasser, reibe und koche ihn mit süßer Sahne, Butter und gestoßnem Pfeffer. Den Hecht aber koche man aus dem Salze, richte ihn trocken an, und gieße die Sauce darüber.

d) Hecht mit Austern. Wenn der Hecht in Salzwasser meist gahr gekocht ist, wirft man noch klein gehakte Zwiebeln, ein gut Stück Butter, Muskatenblumen und Zitronenscheiben daran. Wenn alles zusammen gut gekocht hat, gießt man noch ein Glas Rheinwein und drückt etwas Citronensaft daran, imgleichen streut man geriebene Semmel darunter, und zuletzt legt man die Austern hinein, und läßt sie nur ganz wenig damit aufkochen.

e) Pflückhecht mit Sardellen. Sobald der Hecht gekocht und gepflückt ist, legt man ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, und dazu gewässerte und gehackte Sardellen, etwas frische Butter, Wein, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen, Citronenscheiben, und läßt es zusammen kochen; zuletzt legt man noch etwas Butter und geriebene Semmel daran.

f) Englischer Pflückhecht. Wenn der Hecht aus dem Salze gekocht und gepflückt ist, legt man ihn in eine tiefe zinnerne Schüssel, gießt Wein und ein wenig Fleischbrühe daran, etwas ausgedrückten Citronensaft und ein Stück Butter, oder an dessen Statt frisches Provenceröl, imgleichen gestoßenen Pfeffer und Muskatenblumen. Dieses alles muß auf einer Kohlenpfanne zusammen kochen, wozu man noch zuletzt ein wenig geriebene Semmel streuen kann.

g) Farcirter Hecht. Ein ziemlich großer Hecht wird geschuppt, die Haut aber daran gelassen. Darauf schneidet man ihm den Bauch bis an die untersten Floßfedern auf; zugleich schneidet man auch, wenn das Eingeweide ausgenommen, inwendig an beiden Seiten durch die innere Haut in das Fleich ein wenig ein, faßt mit dem Daumen in den Einschnitt, und zieht auf die Art die innere Haut ab, so daß die Gräten nebst dem Fleische, wie auch die runde Ader, die wie ein Pfeifenstiel am Rücken sitzt, zurück bleiben. Ist nun die Haut los, so schneidet man das Fleisch mit der Rückengräte, einen Finger breit unter dem Kopf ab, und vom Schwanze, so weit man die Haut herunter bringen kann, schneide man es auch ab. Dann wird das Fleisch von den Gräten gemacht und klein gehackt. Man nehme ferner Butter, rühre sie in einem Napf, mit dazu geschlagenen Eiern, gehackter Petersilie, Zwiebeln, dem gehackten Hecht, nebst gestoßenen Muskatenblumen, Pfeffer, Salz und geriebener Semmel,

mel, alles wohl durcheinander. Hiermit fülle man die Haut, doch wegen des Quellens der Semmel nicht zu fest, nähe den Bauch zu, gebe ihm den Schwanz in das Maul, binde ihn zusammen und lege ihn auf ein Blech, welches Handgriffe hat, glatt ist und in eine Casserolle paßt. Hierin wird nun der Hecht langsam mit Wasser, Zwiebeln und ein Paar Lorberblättern gar gekocht. Wenn denn das Blech herausgenommen, läßt man den Hecht langsam in eine Schüssel glitschen. Die Sauce dazu macht man von Petersilienwurzeln und deren grünem Kraut, Butter, Muskatenblumen, Pfeffer, gehackten Zwiebeln und Semmel oder Milch, etwas Zucker, gestoßnen Mandeln, gekochten Morcheln und ausgepelten Krebsen. Will man diesen Hecht in einer Tortenpfanne backen, so wird selbige mit kalter Butter bestrichen, und der Hecht mit geschmolzener Butter begossen. Die Sauce zu diesem macht man dann von Butter, braun geröstetem Mehl, Bouillon oder Wein, Capern, Oliven, Citronen, Sardellen und von denen zum haut gout gehörigen Sachen, und richtet sie unter dem Hechte an.

h) Geschmorter Hecht. Geschupter, gerissener und in mittelmäßige Stücken geschnittener Hecht wird mit Salz besprengt. Dann werden gewässerte und von Gräten befreite Sardellen ganz fein gehackt und Butter ausgewässert. Auf den Boden eines tiefen Tiegels werden Butter, etwas Sardellen, klein geschnittene Schalotten, gestoßene

Muskatenblumen, weisser Pfeffer und ein wenig Salz gelegt, hierauf aber eine Lage von Fischen; alsdann Butter, Schalotten ꝛc. wie vorher, und so immer eins um das andere, bis der Fisch alle ist. Dann gießt man gleich viel weissen Wein und Wasser, und zwar so viel dazu, daß dieses mit dem Fische gleich hoch stehe, deckt es zu und läßt es drei Viertel Stunden schmoren. Zuletzt streut man noch ein wenig geriebene Semmel daran, so hat man, wenn das Gewürz und die Butter gut getroffen, ein delikates Gericht.

Die Hechte, wenn sie getrocknet, können auch wie die Schnäpel Nro. 21. zubereitet werden, imgleichen wie die Zander Nro. 26.

12. Heringe.

Man wäscht und reinigt die Heringe, legt sie drei Tage in frische Milch, die jeden Tag erneuert wird. Hernach werden sie in Wasser abgewaschen, der Rücken aufgeschnitten, die Eingeweide herausgenommen, und statt deren gehackte Citronenschale und Butter hineingesteckt. Man beschmiere dann eine zinnerne Schüssel recht fett mit kalter Butter, lege die Heringe nebst Butter, gestoßenen Muskatenblumen und ein wenig geriebene Semmel darin, und lasse es miteinander auf Kohlenfeuer aufkochen.

13. Karpfen.

a) Mit seinem Blute. Bei dem Zurechtemachen fängt man das Blut in ein wenig Wein oder

Essig

Essig auf. Die Stücken legt man in eine verzinnte Casserolle, gießet Wein, ein wenig Wasser und das Blut dazu, legt auch einige Lorberblätter, Capern, geriebene Muskatennuß, gestoßenen weissen Pfeffer, Gewürznelken, Salz und Butter daran, deckt alles zu und läßt es eine Stunde lang auf Kohlen kochen. Ein Weilchen vor dem Anrichten wird geriebene Semmel daran gestreut.

b) Mit weissem Wein. Wenn der Karpfen aus dem Salz gahr gekocht ist, so gießt man die Brühe ab, und weissen Wein nebst Butter, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen, und ein halb Pfund wohl gewässerte, von den Gräten losgemachte und gehackte Sardellen, wie auch Citronenschalen statt dessen daran. Wenn die Brühe bald eingekocht ist, streut man geriebene Semmel darüber, und läßt es damit vollends einkochen.

c) Mit Kirschmuß. Die in Salz gekochten Karpfen richtet man kalt an und gießt folgende Sauce darauf: Kirschmuß, Wein, Zucker, gestoßenen Zimmt, Nelken, Butter und geriebenes feines Brod werden alle zusammen genommen mit einander gekocht, daß es eine Sauce werde.

d) Einen schwarzen Karpfen. Jedes Stück des in Stücken geschnittenen Karpfen wird mit Salz bestreut, in eine Casserolle gelegt, und noch dazu ein gut Theil Zwiebeln, Butter, gestoßne Gewürznelken, Pfeffer, rother Wein und etwas Wasser gethan. Sobald es kocht, legt man noch etwas

Citronen= und bittre Pomeranzenschale, Muskatennuß, Lorberblätter, und etliche gewässerte und gehackte Sardellen daran. Wenn denn der Karpfen meist gahr ist, wird noch Pfefferkuchen daran gerieben, damit die Brühe semig werde.

c) Karpfen in Gallert. Jedes Stück des zugerichteten Karpfens wird, damit die Schuppen blau werden, mit Weinessig überwischt, mit Salz eingesprengt und so an zwei Stunden hingesetzt. Unterdessen kocht man ein halb Pfund Hirschhorn zwei Stunden lang in Wasser, rückt es hernach von dem Feuer, damit es sich setze und kalt werde. Hierauf wischt man die Stücken Karpfen ab, legt sie in die Casserolle und dazu ein Paar Lorbeerblätter, ganze Gewürznelken, ganzen Cardemum, Citronenscheiben (ohne die Kerne), gießt das klare Hirschhornwasser nebst Wein und etwas Weinessig darauf, so daß die Fische bedeckt werden, und läßt sie darin gahr kochen. Dann legt man die Stücke mit der Schuppenseite nach unten in eine tiefe Schüssel, Citronenscheiben dabei, und gießt die Brühe durch ein Tuch oder Sieb darüber; läßt es kalt oder steif werden und richtet es so an. Forellen kann man eben so machen.

14. Karauschen mit Dill.

Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen, fein eingekerbt, in zwei oder drei Stücke geschnitten, und aus dem Salze gekocht. Dann wird von süßer Sahne oder Milch, von den Stengeln gepflücktem und

und gehackten jungen Dill, Butter und gestoßenen Muskatenblumen eine Sauce gemacht. Man läßt dieses nemlich zusammen kochen und thut, damit es semig werde, etwas geriebene Semmel daran. Hierauf richtet man die Karauschen trocken an und gießt die Sauce darüber.

15. Klipfisch.

Der Klipfisch muß recht klar und weiß seyn, sonst taugt er nicht. Man wässert ihn vierundzwanzig Stunden, und giebt ihm während der Zeit dreimal frisch Wasser. Zwei Stunden vor Tische setzt man ihn mit kaltem Flußwasser auf, läßt ihn schwach kochen, so daß sich das Wasser kaum bewegt. Hernach richtet man ihn mit Rüben oder Senf und Butter, oder mit einer Butterbrühe an.

16. Frischer Lachs.

Man schneidet davon Scheiben, und legt diese eine Stunde oder so lange, bis sie sich gekrümmt, in kaltes Wasser. Dann werden sie in kalten Fließwasser aufgesetzt und nur wenig gesalzen. Sobald das Wasser aufgekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer, schäumet ihn ab und läßt ihn noch eine halbe Stunde lang gelinde und sachte kochen. Wenn er gahr ist, legt man ihn in eine Schüssel, gießt etwas von der Brühe dazu, putzt ihn mit Petersilie, und läßt ihn mit Citronensaft oder Weinessig und gehackter Petersilie essen.

17. Muränen.

Die Muränen werden geschuppt und aus Wasser und Salz gekocht. Hernach kocht man zerschnittene Zwiebeln mit Wasser weich, rührt sie durch einen Durchschlag, läßt diese mit Butter, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen, etwas kochendem Wasser und geriebener Semmel zusammen aufkochen, so hat man die Sauce dazu fertig.

Oder: man kocht die Muränen ungeschuppt mit Salz, Wasser, ein Paar Lorberblättern, Gewürznelken und Pfeffer gahr. Hierzu giebt man denn Merrettigstunke, Salat oder frische Butter.

Oder: sie können auch wie die Schnäpel Nro. 21. gekocht werden.

18. Schellfisch.

Wenn man ihn frisch und ohne Geruch haben kann, wird er abgewaschen, mit kaltem Flußwasser aufgesetzt und gut abgeschäumt. Wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, kann er aufgethan, und mit Senf und Butter gegessen werden.

19. Schleie.

Die Schleie werden in Salzwasser gekocht und abgezogen. Dann legt man sie in eine Brühe von Wein, abgezognen Mandeln, Rosinen, gestoßnen Nelken, Pfeffer und etwas Butter, womit man sie noch einmal aufkochen läßt.

20. Schmerlen,

werden eben so wie die Gründlinge No. 10. zubereitet.

21. Schnepel (trockne).

Mit weissen Rüben werden sie folgendermaßen zubereitet: Die trocknen Fische werden in Stücken geschnitten, in einen etwas großen Topf gelegt, fließend lauwarmes Wasser darauf gegossen und vierundzwanzig Stunden darin weichen lassen, dann mit diesem Wasser ausgewaschen, und wieder in den Topf gelegt. Hierauf gießt man abermals fließendes Wasser, und läßt sie drei Stunden zugedeckt am Feuer weichen und zuletzt ein wenig kochen. Dann nimmt man geputzte länglicht geschnittene weisse Rüben, kocht sie mit einer fein gehackten Zwiebel, einem guten Theil Butter, gestoßnen Muskatenblumen, Pfeffer, Bouillon oder Wasser weich. Zuletzt wird etwas Butter in einem Tiegel zerschmolzen, darunter etliche gewässerte und gehackte Sardellen und so viel Weizenmehl, damit die Brühe semig werde, gerührt werden müssen. Man rühre ferner die Rübenbrühe, wenn diese Sauce nicht mehr sehr heiß ist, dazu, gieße solches wieder über die Rüben, und lasse sie nochmals damit gut durchkochen. Dann nimmt man die Stücken Fisch heraus, zieht die Haut mit den Schuppen ab, beputzt sie inwendig, läßt aber den Kopf zurück, richtet sie trocken an und die Rüben darüber.

Auf gleiche weise können auch trockne Hechte und Muränen zubereitet werden. Um

22. Schollen

zu wässern und zuzurichten, wird ihnen auf beiden Seiten die Haut abgezogen, die Floßfedern abgeschnitten, und sie eine Nacht in kaltes fließendes Wasser gelegt. Dieses Wasser wird wieder abgegossen, auf jede Scholle einen Löffel voll Kalk und zwei Löffel voll büchene Asche, nebst etwas Salz genommen, und auf alles kaltes Flußwasser gegossen. Hiermit läßt man sie zwölf Stunden stehen, während welcher Zeit dieses einigemal umgerührt wird. Dann wird diese Lauge abgegossen, die Schollen recht gut abgewaschen, und nochmals zwölf Stunden in einem fließenden Wasser gewässert. Nun sind sie endlich so weit, daß sie vollends zubereitet werden können. Zu dem Ende legt man sie in ein irdenes Gefäß, das gut zugedeckt werden kann, und dabei weit ist, gießt laulichtes Wasser darauf, läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen; dann gießt man dieses ab und heißeres, aber nicht kochendes, Wasser darauf, und läßt sie hierin noch eine Weile liegen.

Wenn sie gut sind, legt man sie auf ein reines Brett, damit das Wasser ablaufen kann, bestreut sie mit Salz und legt sie in die Schüssel, worin sie bleiben sollen. Ferner kocht man ausgeschälte grüne Erbsen mit Butter, gehackter Petersilie, gestoßenen Muskatenblumen, Pfeffer, Bouillon oder Wasser, und zuletzt geriebene Semmel, auch kann man Zwiebeln dazu kochen. Wenn nun das Wasser von den Schollen abgelaufen, werden die Erbsen darüber angerichtet.

23. Steinbutten.

Erstlich wird der Kopf rund aus dem Fisch heraus, und der Fisch selbst, je nachdem er groß ist, in zwei oder drei Stücke geschnitten; diese werden dann gewässert und aus Salz und Wasser gekocht. Wenn sie gahr sind, ziehet man die Haut ab und richtet sie trocken mit folgender holländischen Sauce an: Es wird das Gelbe von Eiern in einen Tiegel geschlagen, mit etwas feinem Mehl zerrieben, und Muskatenblumen, Pfeffer, ein Paar Lorberblätter, Citronenscheiben, ein gut Theil Butter, weisser Wein und etwas Zucker dazu gethan. Dieses rührt man über gelindem Kohlenfeuer so lange durcheinander, bis es dicke wird, so ist die Sauce fertig. Zu Hechten kann diese Sauce auch gebraucht werden.

24. Stinte.

Diese müssen vorher wohl gewaschen, dann aus dem Salze gekocht, und das Salzwasser mehrentheils abgegossen werden. Hernach gießt man Wein und Weinessig darüber, legt Butter und geriebene Muskatennuß daran, läßt sie hiermit ein paarmal aufkochen und richtet sie darauf an.

25. Stockfisch.

Um den Stockfisch zu wässern und zuzurichten beobachte man folgendes: Man kaufe keinen andern als recht weissen, diesen klopfe man nun mit einem Beil oder Hammer, lege ihn eine Nacht über in fliessendes Wasser und schuppe ihn. Dann koche man eine

eine starke Lauge die man stehen läßt, bis sie klar und kalt ist. Alsdann gießt man das Wasser von dem Stockfisch ab und die klare Lauge darauf, lasse ihn hierin so lange liegen, bis er weich geworden. Wenn aber die Lauge recht sehr stark ist, so darf er nur ein Paar Stunden darin liegen; wo dieses aber nicht der Fall ist, so kann er auch wohl ohne Schaden an vierundzwanzig Stunden darin liegen. Alsdann nehme man ihn heraus und lege ihn wieder vierundzwanzig Stunden in frisches Flußwasser, während welcher Zeit man dieses öfters ab- und neues aufgießt, damit es die Lauge recht auszieher, daher es auch nicht schadet, wenn er noch länger gewässert wird. Nun wickele man die Stücken so zusammen, daß die Haut auswendig kömmt, binde sie mit Bindfaden, lege sie in einen großen Topf, gieße Flußwasser darauf, und lasse es von fern beim Feuer stehen und weichen, jedoch muß er, wenn er ein Paar Stunden so geweicht hat, zuletzt heiß werden, als wenn er beinahe zu kochen anfangen wollte, und er vorn, wo der Topf am Feuer steht, einen weissen Schaum bekömmt. Alsdann wird er in einen Durchschlag, damit das Wasser ablaufe, gelegt; hierauf sucht man alle Gräten heraus und salzet ihn. Zur Sauce dazu nimmt man sechs Eierdotter, ein gut Stück Butter, eine kleine Handvoll weisses Mehl, gestoßnen Pfeffer und Muskatenblumen, rührt alles in einem Tiegel durcheinander, gießt etwas Wasser dazu, und wenn es bei stetem Rühren auf dem Kohlenfeuer etwas dick geworden, so gießt man das Salzwasser von dem Stockfisch und diese Sauce darüber.

26. Jan-

26. Zander.

Man nehme einen großen Zander, schuppe und schneide ihn in Stücken, thue ihn nebst einer zerschnittnen Zwiebel, sechs Gewürznelken, Salz, gestoßenem Pfeffer, einigen Citronenscheiben und einem Nößel Landwein und Wasser, in eine Casserolle, decke selbige zu, und lasse ihn eine halbe Stunde kochen. Denn mache folgende Sauce dazu: Etliche Eierdotter und ein gut Theil ausgewaschene Butter, süße Sahne, ein Löffel Weinessig, zwei recht fein gehackte Schalotten und geriebene Muscatennuß, werden zusammen über dem Feuer gerieben, bis die Butter zergangen; dann wird es abgenommen und so lange gerieben, bis es aufgegeben wird. Die Fische richtet man trocken an und gießt die Sauce darüber. Hechte und Barse können eben so zugerichtet werden.

Oder: Zander mit Mostrich. Der Fisch hierzu wird geschuppt und aus Wasser und Salz gekocht; dann gießt man das Wasser ab und macht folgende Sauce: Man gieße Mostrich in einen Tiegel und so viel Wein dazu, daß er nicht zu dünne werde, lege dazu Muskatenblumen, Zucker und ein gut Theil Butter, rühre es über Kohlenfeuer so lange, bis es heiß ist, aber ja nicht koche.

Hechte können auch so gekocht werden, dann muß ihnen aber die Haut mit den Schuppen abgezogen werden, sobald sie aus dem Salze gekocht sind.

Oder: man kann, wenn der Zander aus dem Salze gekocht und angerichtet ist, selbigen mit brauner Butter begießen und Capern darüber streun, oder statt der

der Capern gehackte Petersilie und hart gekochte und gehackte Eier nehmen.

27. Austern.

a) Die ausgestochenen kann man wie Sardellen mit Essig, Baumöl und Pfeffer, oder auch auf andere Arten zurechte machen, z. B.

b) Austern mit Sauerkraut. Sie werden dazu vorher ein wenig gewässert, und darauf in einen Tiegel mit frischer ungesalzener, recht rein gewaschener Butter über Kohlenfeuer abgeschweißt. Hierauf nimmt man halb gahr gekochtes Sauerkraut, zerschneidet es mit einem Messer, doch nicht zu klein, läßt es in Butter ein wenig schweißen, gießt dicken sauern Rahm daran, und läßt es zusammen durcheinander dämpfen. Dann macht man in der Schüssel, in welcher angerichtet werden soll, einen Kranz, schmiert sie mit Butter und überzieht sie ganz mit Kraut; legt alsdann eine Lage Austern und etwas scheibig geschnittenes Rindermark, darauf eine Schicht Kraut, dann wieder eine Lage Austern und Rindermark und so wechselsweise fort, nur daß die letzte Lage oben auf aus Sauerkraut bestehe. Hierüber gießt man zerlassene Butter, streut Semmel darauf und backt es in einem Ofen.

Wer will, kann auch Austern an ein Spießchen, und zwischen zwei Austern allezeit ein Scheibchen Rindermark oder Speck stecken. Man tunke dieses in Butter, und bestreue es mit Semmel,

Muska=

Muskatenblumen, brate sie gelinde auf dem Rost, da man alsdann das Gericht damit ausstaffiren kann.

c) Die frischen Austern, die man in den Schalen aufgiebt, werden mit halb zerschnittenen Citronen, Pfeffer, Ingwer, Weinessig und Salz aufgesetzt, damit sie sich ein jeder nach seinem Geschmack zubereiten kann.

d) Gebackene Austern. Ein gut Theil frische ausgewaschene Butter wird zu Sahne gerührt, dazu vorhero ohne Salz gekochtes und von Gräten gereinigtes Hechtfleisch und auch einige Austern gelegt. Hierauf hackt man alles mit einander recht fein, und mischt noch das Gelbe von Eiern, gestoßne Muskatenblumen und das Wasser von den Austern darunter. Wenn alles wohl durcheinander gerührt, so nimmt man noch so viel geriebene Semmel dazu, daß es dick genug werde. Nun nimmt man große Muschelschalen oder, wenn man die nicht hat, große gereinigte Austerschalen, legt etwas von dieser Farce hinein, und eine, zwei oder mehrere Austern darauf, bedeckt diese wieder mit der Farce, so hoch als man will, streicht es mit einem Messer gerade, kerbt es bunt, und backt sie in einer Tortenpfanne, an der man unten und oben Feuer gemacht hat. Wenn sie auf den Tisch gebracht werden, giebt man Citronen dazu, um den Saft derselben darauf zu drücken.

28. Muscheln.

Um sie zu kochen wäscht man sie zuvor rein, setzt Wasser auf, salzt es, legt die Muscheln nebst einer geschälten Zwiebel darin und deckt es zu, damit es recht geschwind koche. Sobald sie sich alle geöfnet haben sind sie gut. Die Zwiebel soll ein Kennzeichen abgeben, ob giftige Muscheln darunter sind; ist diese nämlich während des Kochens schwarz geworden, so soll dieses ein Zeichen von giftigen Muscheln sein und man muß keine davon essen; ist sie hingegen gut geblieben, so hat man nichts zu befürchten. Obschon dieses noch nicht so ganz gewiß bestätigt worden, so ist es doch gut darauf so lange zu achten, bis man sicherere Anzeigen hat, woran die vergifteten Muscheln zu erkennen. Zum Verspeisen werden sie dann auf einer gebrochenen Serviette angerichtet, und dazu eine Sauce von Butter, Weinessig, Wasser, Zucker und gestoßenem Pfeffer, welches alles mit dem Gelben von Eiern abgerührt worden, gegeben.

Sie können aber auch mit Provenceröl, Weinessig und Pfeffer genossen werden.

29. Krebse.

a) Die gewöhnliche Art zu kochen erfordert nicht viel Kunst. Sie werden nur rein gewaschen, in einen Kessel gethan, so viel Wasser, daß es darüber stehe, zugegossen, und so läßt man sie bei hellem Feuer kochen. Wenn sie gar sind, wird ein Stückchen Butter daran gelegt, man schüttet

sie

sie damit um, richtet sie an und putzt sie mit Petersilie aus.

b) Zu den Krebsen mit grünen Schoten werden die ausgehülseten Erbsen, wie gewöhnlich, mit Fleischbrühe, Butter und Gewürz gekocht. Dann werden die ausgeschälten Krebse dazu gethan, Die Schalen aber klein gestoßen und in Butter gekocht. Man drückt sie alsdann mit Erbsenbrühe durch einen Haarsieb, würzt sie mit Ingwer, Salz und Muskatenblumen, gießt sie dann über die Erbsen, womit man sie noch einmal aufkochen läßt und dann anrichtet.

c) Krebse können wie Austern zugerichtet werden. Man kocht sie wie gewöhnlich, nur nicht zu lange, bricht ihnen die Schale ab, nimmt den Darm heraus und das Bittre davon. Hierauf werden sie mit ein wenig geriebener Semmel und Butter geröstet, hernach wird so viel als man will in Austerschalen gethan, und mit Ingwer, Salz und Muskatenblumen vermengt. Auf jede Schale wird ein wenig Butter gelegt, Citronensaft darauf geträufelt, auch ein wenig Fleischbrühe dazu gegossen, und läßt sie so auf Kohlenfeuer in der Schale aufkochen.

d) Wie Marterkrebse zu kochen sind, will ich hier zwar anführen, allein nur in der Absicht, daß man die Zubereitung wisse, denn ich wünsche herzlich, daß keiner so unbarmherzig seyn werde, blos um die Zunge zu kitzeln, Thiere auf diese Art zu quälen. Die Krebse werden lebendig ausgepellt, wobei aber behutsam zu verfahren, damit die

Schalen nicht zerbrechen. Dann legt man sie in eine zinnerne Schüssel mit der Brühe, die sie beim Ausmachen von selbst von sich geben, bestreut sie mit Salz und schüttelt sie herum. Dann thut man gestoßenen weissen Pfeffer, Muskatenblumen, Butter und Citronensaft daran, deckt sie mit einer Schüssel zu, und läßt sie auf einer Kohlenpfanne langsam kochen. Statt des Citronensafts kann man auch ein wenig Wein nehmen; es muß aber nur so viel Brühe darauf sein, als eben nöthig ist, sie gar zu kochen; denn ist es zu viel, so kochen sie sich mußigt, ehe die Brühe einstobt oder sehmig wird.

e) Krebsschnitte. Man nimmt Krebse und schneidet ihnen den Kopf so weit als er bitter ist weg, stößt sie in einem Mörsel und gießt, nachdem es viel oder wenig Krebse sind, süße Sahne oder Milch dazu, rühret alles wohl durcheinander und schlägt es durch einen Durchschlag, daß die Schalen davon abgesondert werden. Zu dem Durchgeschlagenen, welches man in einen Tiegel schüttet, mischt man fein gestoßenen Zucker, Zimmt und Pfeffer, setzt es auf Kohlenfeuer und rührt es, damit solches nicht anbrenne. Sobald es anfängt zu gerinnen, schlägt man das Gelbe von Eiern daran, und läßt es bei stetem Umrühren so dick wie Eierkäse werden. Dann wird es herausgenommen, auf ein Tuch gelegt, wie ein Pudding zusammen gebunden, gepreßt, und so läßt man es kalt werden. Hiervon schneidet man nun Schnitte, die auf Roste gelegt werden, damit sie aufgehen,

hen, und bestreicht sie dabei mit ungesalzener, zerlassener Butter. Wenn nun diese Schnitte angerichtet werden, macht man eine Mandel- oder Weinsauce, die mit dem Gelben von Eiern abgerührt worden, dazu.

V. Von Fleischspeisen.

Die gekochten Fleischspeisen kommen unter so mancherlei Gestalten, und auf so viel veränderte Weise zugerichtet, auf den Tisch, als bei keiner andern Art von Speisen gebräuchlich ist. Dieser vielen Veränderungen wegen, muß ich auf die Vorschriften bei einer jeden Speise, die ich in diesem Kapitel anzeigen werde, selbst verweisen, und hier nur blos vom Fleische selbst etwas erwähnen.

Fleisch ist fast das vorzüglichste Nahrungsmittel, dessen wir uns bedienen, und wir können es nicht ganz entbehren, da wir uns schon so sehr dazu gewöhnt haben, und auch nichts unsern Körper mehr nährt und stärkt, als dieses; nur muß es nicht so zugerichtet werden, daß es der Gesundheit nachtheilig werde. Aber selbst der allzuhäufige Genuß kann auch schädlich werden, dahero ist es sehr gut, sich dessen mäßig zu bedienen, und vegetabilische Speisen zur Stillung des Hungers mit zu Hülfe zu nehmen.

Es giebt vielerlei Fleisch, als zahmes und wildes, von vierfüßigen Thieren und von Flügelwerk. Das gemeinste ist von Ochsen, Kälbern, Schaafen, Schweinen,

nen, Hühnern, Enten, Gänsen ꝛc., welches alles gekocht oder auf andere Art zubereitet wird. Es ist auch an sich von verschiedner Güte und Beschaffenheit, nämlich durchwachsenes, wo fettes und mageres miteinander abwechseln; grobes, trockenes und unverdauliches, welches sich von dem zarten, feinen und saftigen an der trübrothen Farbe, wenn es noch frisch ist, und zum Theil auch an den groben starken Fasern und Röhren, wenn man hinein schneidet, unterscheidet. Das zarte und feine hingegen ist von einer angenehmen lichtrothen Farbe, und dessen Theile liegen dicht und enge aneinander, wenn darin geschnitten wird, so daß es fast einem Teig ähnlich sieht. Das alte Federvieh erkennt man leicht an den festen und starken Nerven der Füße, und das zähe und trockene an der auswendigen rothen Farbe. Das junge und mürbe ist dagegen beim Angreifen ganz gelinde und biegsam, und hat in der Farbe eine angenehme Weiße, die sich in eine blasse Rosenfarbe verliert.

Das unschmackhafte Federvieh ist durch die bläulichte Farbe an dem Unterleibe des Bauchs und durch den üblen Geruch kennbar. Dieses letztere entsteht aber, wenn diese Thiere aller Arten, nachdem sie geschlachtet oder getödtet, nicht sogleich, wenn man noch Wärme an ihnen spührt, von den Eingeweiden gereinigt worden.

Daß das Fleisch von kranken mit Seuchen behafteten Thieren gar nicht genossen werden sollte, versteht sich von selbst und bedarf keiner Erinnerung.

Das Schlachten und Tödten der großen Thiere, als der Ochsen, Kühe, Kälber, Schweine und Schaafe, wird

wird in Städten den Schlächtern und auf dem Lande gemeiniglich den Schäfern überlassen; das Schlachten des Flügelwerks aber muß eine Köchin verstehen, und die Art wissen, wie jedes geschlachtet wird; z. B. den Tauben wird der Kopf abgedreht oder abgeschnitten, dann werden sie mit heißem, aber nicht kochendem Wasser, um das Fleisch nicht zu verbrühen, abgebrühet, die Federn abgerupft und ausgenommen. Gänse und Enten werden mit einem spitzigen Messer in das Genicke gestochen, getödtet und sofort gerupft. Bei dem Rupfen müssen nur wenig Federn mit einemmal ergriffen werden, und damit die Haut nicht sogleich zerreiße, so hält man sie mit der linken Hand fest. Nach dem Rupfen werden sie gesengt, mit heißem Wasser abgewaschen und ausgenommen. Bei dem Ausnehmen der Gänse wird der Magen gereinigt, die Gedärme aufgeschnitten, mit Salz gerieben, gereinigt und um die Beine gewickelt. Die wilden Enten werden bei dem Rupfen ꝛc. eben so behandelt wie die zahmen. Hühnern wird die Kehle abgeschnitten, hernach wirft man sie in kaltes Wasser und brüht sie mit heißem Wasser; dadurch lösen sich die Federn, die sogleich, als sie nachgeben, ausgerupft werden. Die jungen Hühner können leicht verbrüht werden, so daß beim Rupfen die Haut mit abgeht, daher man hiebei etwas vorsichtig seyn muß. Sind sie fertig und gerupft, und man läßt sie so an der bloßen Luft liegen, so werden sie leicht unansehnlich; sie müssen deshalb in eine Schüssel gelegt und mit Tüchern gut zugedeckt werden. Kapaunen, Rebhüner, Fasanen ꝛc. behandelt man wie zahme Hüner und läßt den Kopf daran. Die Kapaunen kann man auch, wenn ihnen

die Kehle abgeschnitten wird, während daß sie noch zappeln, mit der Faust auf dem ganzen Leibe herum schlagen, so lassen sie die Federn leicht fahren, und sich reinlich rupfen, welchen Kunstgriff sich die französischen Köche bedienen. Den Kalekutschen Hünern wird der Kopf abgehauen, und wenn sie gerupft und gereinigt sind, schlägt man ihnen das Brustbein ein, schlägt die Flügel über die Brust kreuzweiß zusammen, legt sie auf den Bauch und läßt sie so erstarren. Sollen sie aber gekocht werden, so brüht man sie mit heißem Wasser, und nimmt sie wie andres Federvieh aus. Schnepfen werden gerupft aber nicht ausgenommen, denn die größte Delikatesse daran ist das Fett, und dieses würde verloren gehen, weil es an den Gedärmen sitzt. Die kleinen Vögel nehmen manche aus, andre lassen die Eingeweide darin.

Von dem Wässern, Aufbewahren und Reinigen des Fleisches habe ich schon im vorigen Theile geredet, und was daselbst noch fehlet findet man im ersten und den folgenden Stücken der Anweisung für Frauenzimmer, und eben dahin um eine Sache nicht zu oft zu wiederholen, verweise ich auch wegen des Mortificirens des Fleisches. Nur bemerke ich noch, daß je gröber das Fleisch ist, desto längere Zeit es zur Mortification haben müsse. Aus dieser Ursach muß auch das Rind- und Hammelfleisch, und das von alten Thieren, viel länger hängen, als anderes; und wieder das Fleisch von vierfüßigen Thieren länger als das von Flügelwerk. Kapaunen, Gänse, Fasanen rc. können im Winter ganz sicher vier bis fünf Tage unausgenommen hängen, hernach können sie ausgenommen und wohl noch etliche Tage erhalten werden.

Lerchen

Lerchen und Tauben können an eben dem Tage, an welchem sie getödtet sind, genossen werden, doch sind letztere besser, wenn sie einen Tag gehangen.

Alles Fleisch, das gekocht wird, muß gehörig gahr, weder zu hart noch zu weich seyn. Genaue Regeln, wie lange das Fleisch kochen muß, kann man nicht geben, sondern die Erfahrung muß hierbei zur Führerinn dienen. Durch Klopfen des frischen Fleisches, kann man das Mürbe = und Gahrwerden desselben sehr befördern; dieser Kunstgriff läßt sich aber nur bei dem Rind = und Hammelfleisch anwenden, bei andern Fleischarten gehet es nicht an.

Ich komme nunmehro auf die Zubereitungen der Fleischspeisen selbst. Ihrer sind eine unzählbare Menge, und die Art sie zu bereiten ist so sehr verschieden, daß es nicht möglich ist, eine genaue Eintheilung derselben zu machen. Aus dieser Ursach hoffe ich auch, daß man die Mängel derjenigen, welche ich hier befolgen werde, entschuldigen wird.

Ich theile die gekochten Fleischspeisen ein

A. in diejenigen, die vom frischen Fleische gemacht werden,

B. in solche, die aus geräuchertem und gepökeltem Fleische bestehen,

C. in geschmorte oder gedämpfte und gebackene Fleischspeisen,

D. in zusammengesetzte Fleischspeisen, als:

a) Pasteten, Grenaden, Poupetons ꝛc.

b) Fricassees,

c) Fricandellen,
d) Ragouts,
e) Rouletten,
f) Farße und farßirte Speisen,
g) Haché. Zuletzt wird

F. von den Saucen zu den Fleischspeisen geredet werden.

A. Von frischen gekochten Fleischspeisen.

Diese theilen sich von selbst in zwei Abtheilungen, nämlich in die von vierfüßigen Thieren und in die vom Flügelwerke ab. Unter die erstern gehören von zahmen Thieren die Ochsen, Schweine, Schaafe und Ziegen, und von wilden die Hirsche, Rehe ꝛc. hieher.

1. Rindfleisch zu kochen.

a) Nachdem es in einem Topf mit Wasser an das Feuer gebracht worden, wird es so viel gesalzen als hinlänglich ist, denn versieht man es hierin im Anfange, so nimmt es hernach nichts mehr an; es ist daher fast rathsamer es etwas mehr als zu wenig zu salzen. Sobald es zu kochen anfängt muß man es gut abschäumen, und etwas Englisches Gewürz, Lorberblätter und einige Stücken ganzen Ingwer daran legen. Den Topf bedeckt man dann mit einer Stürze und läßt es einige Stunden kochen. Nachdem es eine Stunde gekocht, kann man etwas Fett abfällen und eine Morrübe, Pastinak- oder Petersilienwurzel, auch wohl etwas grünes Kraut, mit hinzu thun. Ist es gahr, so nimmt man die Brühe

zur

zur Suppe und das Fleisch zur Vorkost. Wird das Fleisch, wenn es jung ist, früher gahr, so rückt man es vom Feuer ab. Hat man es nicht gewässert, so kann es, sobald es anfängt zu kochen, heraus genommen, abgewaschen, und mit anderm Wasser aufgesetzt werden. Zum Anrichten legt man es auf eine Schüssel, gießt ein klein wenig Brühe daran, und streut sowohl auf das Fleisch selbst, als auf den Rand der Schüssel, etwas Salz und zerschnittene Petersilie. Zu dem Fleische kann dann, außer anderem Zugemüse, auch Mostrich oder Merrettig gegeben werden.

b) Eine frische Ochsenzunge wird mit kaltem Wasser und Salz aufgesetzt, gut abgeschäumt und gahr gekocht, und wenn ein wenig Ingwer daran gethan wird, so kann man die Brühe davon genießen und Graupe darin kochen, so hat man eine gute Suppe. Alsdann wird der Schlund abgeschnitten, die Haut abgezogen, und die Zunge selbst in zwei Hälften, doch dergestalt gespalten, daß die beiden Hälften noch an der Spitze zusammenhängen. Sie wird dann ausgebreitet, auf eine Schüssel gelegt und folgende Sauce darüber gegossen:

In weissem Wein, etwas Weinessig und Wasser, wird ganzer Zimmt, ein wenig Cardemum, Zucker, Citronenscheiben, Kapern und kleine Rosinen gekocht. Dieses wird mit Mehl dick gemacht und ein paar Eierdotter darüber gerührt. Zur Zierde kann die Zunge mit zerschnittenen Mandeln und Pistacin besteckt werden.

c) Geklopftes Rindfleisch. Man nehme ein mürbes Stück Rindfleisch, ohne Fett, Sehnen und Knochen, schneide Fingers dicke Scheiben davon, klopfe sie mit einem hölzernen Hammer, daß sie ganz dünne werden, und wasche sie in warmen Wasser ein wenig ab. Nun lege man ein Stück Butter in eine tiefe zinnerne Schüssel oder verzinnte Casserolle, lasse es zergehen und thue das Fleisch darin; hiermit muß es auf ganz gelindem Kohlenfeuer eine Weile schwitzen, alsdann gießet man Franzwein dazu, gewässerte und gehackte Sardellen, gestoßne Muskatenblumen, und eine in Scheiben geschnittene Citrone dazwischen; hiermit läßt man es zugedeckt schmoren. Sobald die Brühe eingekocht, legt man noch ein Stück Butter dazu, gießt noch Wein nach, und siehet öfters zu, daß es sich nicht ansetze. Auf diese Art läßt man es ohngefähr vier Stunden kochen, und wenn es gahr ist wird noch Citronensaft darauf gedrückt und angerichtet.

d) Preußischer Klops. Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, vom Hintertheile der Keule, schneidet lange schmale Stücken davon, klopft sie auf beiden Seiten, und schabt mit einem Messer das Fleisch von den Sehnen, dazu thut man feingehackte Citronenschale, gestoßne Gewürznelken, Pfeffer, und ein wenig durch einen Durchschlag geschlagene geriebene Semmel, fein gehackte Zwiebeln, fein zerhackte gewässerte Sardellen, und auf jedes Pfund Fleisch ein bis zwei Eier, je nachdem sie groß sind. Alsdann streicht man hiervon auf einem reinen Brette dünne Plätzchen von beliebiger Größe, fährt mit einem

naß gemachten Messer darunter, und nimmt sie damit von dem Brette ab. Ferner läßt man in einem eisernen Tiegel etwas Butter kreuschen, legt die Pläzchen hinein, und wenn sie auf der einen Seite ein wenig gelbbraun sind, kehrt man sie um, daß sie auf der andern auch so werden.

Wenn sie alle so weit sind, legt man in einer zinnernen Schüssel Butter, gehackte Sardellen, etwas gestoßne Muskatenblumen, Citronenscheiben, gestoßenen Pfeffer, Bouillon und Wein, setzt es auf Kohlenfeuer und läßt es zusammen kochen. Dann werden die Pläzchen hinein gelegt, und wenn sie eine Weile gekocht haben dann umgekehrt. Ist die Sauce nicht sehmig genug, so streut man noch geriebene Semmel daran, und wenn es nöthig ist, auch Salz. Die Pläzchen müssen nicht zu lange kochen, sonst werden sie hart. Anstatt der Sardellen können auch Heringe genommen werden.

2. Kalbfleisch.

a) Kalbfleisch mit Sardellen. Man haut das Feisch in Stücken, und kocht es mit Salz und Wasser beinahe gahr. Dann wird es mit einem Stücke Butter in eine Kasserolle gelegt, Bouillon dazu gegossen, mit Muskatenblumen gewürzt, und so läßt man es eine Weile kochen. Hierauf hackt man gewässerte, und von den Gräten befreite Sardellen ganz fein, thut sie dazu, läßt es damit kochen, und legt ganz zuletzt noch einige Citronenscheiben daran, so ist es fertig. Die Sauce aber muß kurz eingekocht seyn.

b) Kalb-

b) Kalbfleisch mit Citronensaft. Wenn das Fleisch ein paarmal aufgekocht hat, werden die Knochen herausgenommen, die Haut abgemacht, und das Fleisch in einen Tiegel gelegt. Darauf gießt man Bouillon, mit ein paar Lorbeerblättern, ganzen Pfeffer, Muskatenblumen, einer ganzen Zwiebel, Butter, Salz und Citronenschale, damit läßt man es kochen, streut noch geriebene Semmel dazu, und zuletzt ein gut Theil Citronensaft.

c) Eine kalte Kälberkeule. Sie wird des Abends zuvor in Weinessig und etwas Wasser, oder welches noch besser ist, in Landwein gelegt. Am nächsten Morgen zieht man die Haut davon ab, schneidet groben Speck, den man in Pfeffer und Salz umwelzt, und steckt ihn in die Keule, legt sie hierauf, nebst vier gehauenen Kalbsfüßen, einigen Lorberblättern, ganzen Muskatenblumen, weissem Pfeffer, etlichen Gewürznelken und Salz, in einen großen Tiegel, gießt Wasser darauf, deckt es zu und läßt sie gahr kochen. Dann legt man die Keule auf eine Schüssel, daß sie erkaltet. Von der Brühe gießt man etwas auf einen kalten zinnernen Teller und siehet, ob sie dicke wird, wenn sie kalt geworden; geschiehet dieses, so werden die Füße auch heraus genommen, und die Brühe durch eine Serviette gegossen; bleibt sie aber zu dünne, so kann man die Brühe noch für sich allein weiter einkochen, bis sie, sobald sie erkaltet, gerinnet. Wenn nun die Brühe und die Keule beides kalt sind, so wird letztere auf einer zinnernen Schüssel angerichtet, die kalte Brühe aber mit einem silbernen Löffel

aus-

ausgestochen, und auf die Keule und auf die Schüssel herum gelegt. Sollte auf der Brühe Fett stehen, so muß es vorher sauber abgenommen werden.

d) **Einen Kalbskopf** kann man folgendermaßen zurecht machen: Zuerst brüht man ihn, sticht die Augen aus, wässert und kocht ihn nebst den Füßen in Wasser und Salz gahr, läßt ihn aber ja nicht ansetzen. Dazu macht man eine Sauce von fettem in Würfel geschnittenen Speck, den man in einem Tiegel über Kohlen etwas braten läßt, und thut dann ein gut Theil gehackte Zwiebeln dazu, welche man darin weich braten läßt. Hernach gießt man Essig dazu, und legt gestoßnen Pfeffer, Englisches Gewürz, Zucker, Citronenscheiben, große und kleine Rosinen, abgebrühte und länglicht geschnittene Mandeln, geriebenen Pfefferkuchen und geriebenes Brod daran. Man läßt alles zusammen kochen, während dessen es zuweilen umgerührt wird, damit es sich nicht ansetze. Nun legt man den gahr gekochten Kalbskopf, nachdem man die Brühe abgegossen, in eine Schüssel, beputzt ihn und schneidet ihn unten, wo die Zunge sitzt, auf, nimmt die Zunge heraus, zieht die Haut davon ab, und schneidet sie der Länge nach voneinander, nimmt die Backenknochen nebst den Zähnen heraus, und putzt alle inwendige weisse Haut heraus. Dann wird er umgekehrt in die Schüssel gelegt, darin er bleiben soll, die Hirnknochen aufgebrochen, die Hälfte von dem Gehirne glatt abgenommen, und die andre Hälfte wird in dem Kopf gelassen. Von dem herausgenommenen Gehirn wird in jeden Knochen die Hälfte gelegt, so

so daß die glatte Seite oben liegt; endlich streut man auf das Gehirn gestoßenen Pfeffer und Salz. Aus den Füßen aber werden alle Knochen heraus genommen, nebst der Zunge an die Seiten des Kopfs gelegt, die Sauce darüber gefüllt, und die Knochen, worin das Gehirn, an den Seiten auf die Sauce gelegt.

e) Kälbergekröse, wird in Salz und Wasser gahr gekocht, dann alle Drüsen heraus gesucht, in einen Tiegel gethan, und von der Brühe, darin es gekocht worden, dazu gegossen. Hierzu legt man nun noch ein Stück Butter, in Stücken geschnittenen Sellerie, gehackte Petersilie, gestoßene Muskatenblumen, und läßt es damit nochmals kochen. Zuletzt streut man noch, damit es sehmig werde, geriebene Semmel daran.

f) Klößchen von Kalbfleisch. Man macht aus dem Fleische von der Keule alle Sehnen heraus, und hackt es ganz klein. Ferner nimmt man frisches Rindernierentalg, sondert die Haut ab, und hackt es mit dem Fleische zusammen, mischt darunter Salz, gestoßnen Pfeffer, geriebne Muskatennuß, ein wenig geschmolzene Butter, geriebene Semmel, mengt alles wohl durcheinander, und macht davon Klöße an Potagen. Zu einer Pastete und Fricassee aber nimmt man auch gehackte Zwiebeln darunter.

3. Schweinefleisch.

a) Wie das frische Schweinefleisch gekocht wird, braucht keiner besondern Anweisung, weil dies allgemein bekannt

kannt ist; wie das wilde Schweinefleisch aber gekocht werde, will ich hier anzeigen. Das Fleisch wird zuvor gewässert, und in Salz und Wasser weich gekocht. Alsdann legt man es in einen Tiegel oder eine Kasserolle, gießt von der Brühe, doch ohne Fett, nebst ein wenig Wein darauf, legt noch Butter, gestoßnen Pfeffer, Nelken, Muskatenblumen, Citronenscheiben, Citronenschalen, mit ein paar Lorberblättern daran, und läßt es damit kurz einkochen.

b) Einen wilden Schweinskopf schneidet man lang ab, sengt und brennt ihn vollends mit einer glühenden Schaufel rein ab, kocht ihn mit vielem Salz, Wacholderbeeren, Essig, Roßmarin, Lorberblättern, Salbey, Thimian und Zwiebeln gahr, und läßt ihn in der Marinade kalt werden. Dann wird er mit Pfeffer und Essig, oder mit Senf, Zucker und Citronensaft gegessen.

4. Schaaf- oder Hammelfleisch.

a) Bloß zu kochen. Man nimmt dazu gemeiniglich die Ribbenstücke oder das Fleisch aus der Keule, klopft es recht mürbe, wässert es auch etwas, kocht und schäumet es, wie das Rindfleisch, gewöhnlich in ohngefähr drei Stunden gahr. Von Gewürzen legt man nichts als ein wenig Englisch Gewürz und ein paar Lorberblätter daran.

b) Braune Hammelkeule. Die Keule wird am Spieße gahr gebraten, hernach in einen Tiegel oder Casserolle gelegt, Wein und Bouillon hinzu gegossen,

und Citronenscheiben, Kapern gewässerte und klein gehackte Sardellen, Oliven, ein paar Zwiebeln, ein paar Lorberblätter, gestoßener Pfeffer und geriebne Muskatennuß daran gethan, und wenn dieses alles gut durchgekocht ist, läßt man Butter kreuschen, rührt darunter so viel Weizenmehl als nöthig ist, um die Sauce sehmig zu machen, das Mehl läßt man alsdann gelbbraun werden, thut es an die Sauce, und läßt es damit eben kochen.

c) Gespickte Hammelkeule. Die Haut wird von der Keule rund herum abgezogen, das Fett gelöset und dann wie ein Wildbraten gespickt. Hernach bestreut man sie erst mit Salz und dann mit Mehl, läßt Butter in einem Kuchentiegel kreuschen, legt die Keule hinein, und läßt sie darin allerwärts recht braun werden. Dann muß sie in einen großen irdenen Tiegel gelegt werden, nebst der Butter, worin sie gebraten worden. Man gießt kochendes Wasser darauf und legt noch zwei große Zwiebeln, ein paar Lorberblätter, ganzen Pfeffer und etliche Nelken daran. Eine Stunde vor dem Essen gießt man ein Nößel Wein dazu, gekochte Morcheln, Champignons, Kälbermilch, Citronenscheiben und geriebene Semmel, und läßt es damit einkochen, giebt aber Acht, daß es sich nicht ansetze.

5. Lammfleisch.

a) Mit Sauerampfe oder Stachelbeeren. Das Fleisch wird mit Salz, ganzen Muskatenblumen und einem oder ein paar Lorberblättern in Wasser gekocht. Dann verliest man die Sauerampfe, schneidet

det die Stengel ab, kochet sie in Wasser, drückt das Wasser durch einen Durchschlag wieder davon ab, hackt sie etlichemal durch, und thut selbige, nebst einem guten Stück Butter, worin ein wenig Mehl gedrückt worden, in einen Tiegel. Dazu werden noch gestoßne Muskatenblumen, Salz und von der Brühe, worin das Fleisch gekocht worden, gethan, oder man kann auch statt der Brühe süße Sahne nehmen, und läßt es damit einkochen, richtet dann das Lammfleisch trocken an, und die Sauerampfe darüber.

Mit Stachelbeeren wird das Fleisch auch gekocht; die Stachelbeeren aber, die, wenn das gekochte Fleisch trocken angerichtet ist, darüber gegossen werden, bereitet man auf folgende Weise: Man putze zuerst die Stiele und Köpfe davon ab, und lasse sie ein Weilchen in kochendem Wasser liegen. Dieses wird abgegossen und die Stachelbeeren in einen Tiegel mit etwas Wein, vielem Zucker, gehackten Citronenschalen, Zimmt und etwas Butter gethan, und auf gelindes Kohlenfeuer gesetzt; man rührt sie behutsam um, daß sie sich nicht ansetzen können, aber auch nicht zergehen. Zuletzt streut man geriebene Semmel daran und quirlt unter die Brühe ein paar Eierdotter und ein wenig Wein, und läßt es damit einschmoren.

b) Mit Kapern. Das Lammfleisch wird in Stücken zerhauen und gewaschen, dann in Butter, die in einem Tiegel zerlassen worden, gelegt, und mit Muskatenblumen, ein paar Nelken, ein paar Zwiebeln, Lorberblättern und ein wenig Basilikum gewürzt,

und wird damit gut zugedeckt, und so läßt man es auf gelindem Kohlenfeuer langsam kochen. Wird die Brühe zu wenig, so gießt man kochendes Wasser dazu, und sieht darnach, daß es sich nicht ansetze. Ist es meist gahr, so thut man noch Kapern, Citronenscheiben (ohne die Kerne), etliche gewässerte recht fein gehackte Sardellen und ein wenig Wein dazu, und läßt es damit gahr kochen; ist die Brühe nicht sehmig genug, so nimmt man noch ein wenig geriebene Semmel und, wenn es nöthig befunden wird, noch etwas Salz dazu.

c) Lammsköpfe. Diese werden in Salz und Wasser gekocht, dann der Länge nach von einander gespalten, und zwar so, daß in jeder Hälfte das halbe Gehirn und die halbe Zunge bleibe. Das Gehirn bestreut man mit Salz und Pfeffer, und bedeckt es mit den Stengeln von gepflückter Petersilie, und umwindet sie um den halben Kopf mit einem Faden, daß sie nicht abfallen können. Alsdann läßt man in einem flachen Tiegel Butter kreuschen, legt die Köpfe hinein, und läßt sie darin an beiden Seiten braun braten; dann nimmt man den Faden behutsam ab, richtet sie mit Butter an und giebt Citronen dazu.

6. Hirschfleisch.

a) Man nehme eine Hirschkeule, schneide sie nach den Fugen in Stücken und ziehe die Haut davon ab. Das Fleisch schneidet man nochmals in Stücken, klopft sie und spickt selbige mit grob geschnittenen Speck. Alsdann nimmt man Salz, gestoßenen Pfeffer, Nelken, gescharbten Rosmarin und Lorberblät-

ter,

ter, und mengt alles durcheinander. Nun gießt man etwa ein Glas Weinessig in einen Schmortopf, legt darin eine Lage Fleich, darauf etwas von dem Gemenge; dann wieder eine Lage Fleisch und so eins um das andere, bis das Fleisch alle ist. Hierauf deckt man es mit einem Deckel zu, verklebt ihn gut, und läßt es so drei Stunden lang auf mäßigen Kohlenfeuer kochen, oder stellt es in einen Backofen. Hierauf läßt man Butter kreuschen, thut so viel Mehl darin als nöthig ist, eine Sauce davon zu machen, rührt es und läßt es braun werden. Wenn es meist kalt geworden, gießt man ein paar Gläser Landwein dazu, wie auch etwas von der Brühe des Fleisches, rührt es durcheinander und gießt es auf das Fleisch, thut gewässerte und gehackte Sardellen und Citronenschale daran, und läßt es hiermit so lange zusammen gelinde kochen, bis es gut ist.

b) Braungekochte Hirschkeule. Die Keule wird mit großem Speck durchzogen, mit Mehl bestreut, und in Speck oder Butter braun gemacht. Dann wird Wasser darauf gegossen, und wenn sie meist gahr ist, braunes Mehl daran gethan, und damit vollends gahr gekocht.

Das Rehwildprett kann auf eben die Art zubereitet werden.

7. Hasenpfeffer.

Die Hasenvordertheile werden in Stücken gehauen, zwei bis drei Stunden lang in guten Essig gelegt, welcher hernach, wenn er das Blut gut ausgezogen hat,

durch einen Haartuch davon in einer Casserolle gegossen wird. Das Hasenfleisch wird blanchirt und wieder in den Essig gethan, auf dem Feuer gekocht, und wenn es meist gahr ist, wird Zucker, gestoßene Nelken, Zimmt, Pfeffer und Salz, und zuletzt ein wenig gebranntes Mehl hinein gerührt und zusammen gahr gekocht.

8. Kapaunen mit Austern,

oder auch mit Muscheln, werden folgendermaßen gekocht: Sobald die Kapaunen rein gemacht und zierlich aufgespielt sind, steckt man ihnen unter einen Flügel die Leber und unter den andern den Magen; den Kopf und Hals nimmt mau auch unter dem einen Flügel durch, und steckt durch die ausgestochne Augen die Spitze des Spiels, womit die Keulen aufgespielt sind. Dann werden sie etwas gewässert und in einem Topf gekocht, wobei sie gut geschäumt und gesalzen werden; zu mürbe müssen sie aber nicht kochen. Darauf gießt man die Brühe ab und nimmt sie behutsam heraus. Sind sie unrein, so werden sie abgespühlt und in eine verzinnte Casserolle gelegt. Nun gießt man durch einen Sieb etwas von dem Bouillon und ein gut Glas Wein hinzu, legt Citronenschalen, eingemachte Champignons, Butter, gestoßne Muskatenblumen und etwas Pfeffer dazu, auch quirlt man in Bouillon ein wenig Mehl daran, und läßt mit diesem allen die Kapaunen wohl durchkochen. Wenn man sie nun bald anrichten will, so thut man Citronensaft und die Austern oder Muscheln dazu; und wenn man anrichtet, quirlt man das Gelbe von Eiern daran.

9. Hühner.

a) Mit Zuckerwurzeln. Man koche die Hühner wie gewöhnlich, und die Zuckerwurzeln in dem Bouillon von den Hühnern, rühre jene dann durch einen Durchschlag, damit die Fasern der Wurzeln zurück bleiben, in einen Tiegel, thue dazu ein gut Theil Butter, gestoßene Muskatenblumen, Salz und Pfeffer nach Geschmack, lasse es zusammen kochen und richte es über die Hühner an. Man muß eben so viel Zuckerwurzeln nehmen, daß die Sauce davon dick genug wird.

b) Hühner mit süßer Sahne. Die Hühner kocht man in Wasser und Salz, ein paar Lorberblättern und etwas ganzen Muskatenblumen gahr. Zur Sauce rühret man in einem Tiegel etliche Eierdotter mit ein wenig Mehl durcheinander, thut noch süße Sahne, Butter, Salz, gestoßne Muskatenblumen dazu, und läßt es auf Kohlenfeuer unter beständigen Umrühren etwas dick werden. Wenn die Hühner angerichtet werden, wird die Sauce darüber gegossen.

c) Hühner mit ausgeschälten grünen Erbsen und Krebsen. Alte Hüner werden wie gewöhnlich gekocht, sind es aber junge, so ist es besser, wenn sie mit Rindfleischbrühe gekocht werden. Man legt sie mit der Bouillon in eine Casserolle, thut die Erbsen, die vorher ein wenig in Butter gekocht haben, oder in Wasser verwellt seyn müssen, welches wieder abgegossen wird, dazu, nebst gestoßnen Muskatenblumen, ein wenig Pfeffer und Butter, und läßt es zusammen mit den Hühnern kochen. Zuletzt thut man noch abgekochte und ausgepellte Krebse, nebst geriebener Semmel daran, und läßt es kurz einkochen.

Mit kurz geschnittenem abgekochtem Spargel können sie eben so gemacht werden.

10. Enten,

können auf folgende Weise mit Zwiebeln gekocht werden. Zuerst werden die Enten gahr gekocht. Dann schneidet man Zwiebeln in Scheiben, und kocht sie in Wasser halb weich, gießt das Wasser ab und von der Entenbrühe wieder darauf, und läßt sie mit einem Stück Butter gahr oder weich kochen. Dann werden sie durch einen Durchschlag gerieben, und Muskatenblumen, Pfeffer und Salz daran gethan. Ist die Sauce von den Zwiebeln nicht semig genug, so kann noch geriebene Semmel dazu genommen werden. Wenn alles gut durchgekocht ist, richtet man die Enten an und gießt die Sauce darüber.

B. Speisen von geräuchertem und gepökeltem Fleische.

Wie diese zu kochen sind, ist so allgemein bekannt, und erfodert so wenig Kunstgriffe, daß ich viel davon zu sagen für überflüßig halte. Ich will daher nur einige Beispiele anführen, und für die übrigen anzeigen, wie man in der Geschwindigkeit sich geräuchertes und gepökeltes Fleisch machen kann, wenn man mit keinem andern versehen ist.

1. Einen geräucherten Schinken zu kochen.

Wenn man ihn gewässert hat, wird er in einem großen Schinkenkessel an das Feuer gebracht, doch so,

daß

daß er bei dem Kochen nur Bläschen werfe. Wenn er so drei bis vier Stunden gezogen hat und weich ist, so gießt man mit einemmale, wenn er noch eben auf besagte Art kocht, kaltes Wasser dazu, und zieht ihn dann aus dem Kessel. Nun löset man entweder die Schwarte ab, bestreut ihn mit Zucker, und glacirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

Oder, man bestreut ihn mit geriebenem Brodte, Zucker, Nelken und Zimmt.

Oder, mit Pfeffer und Salz.

Oder, man läßt ihn in seiner eigenen Brühe erkalten, so wird er saftig und zart.

2. Geräuchertes Fleisch zu kochen.

Es kömmt darauf an, ob das frische Fleisch von gehöriger Güte gewesen, ob es von jungen oder alten Vieh genommen, ob es schwach oder stark geräuchert worden. Hat es viel Rauch bekommen, so muß es länger und wohl ein paar Nächte in Wasser liegen. Hernach wird es blos in Wasser gekocht, welches nach der Beschaffenheit des Fleisches einige oder mehrere Stunden dauert, ehe es weich wird.

3. Geräucherte Ochsenzungen.

Die Zungen werden eine Nacht in laues Wasser gelegt, hernach wäscht man sie ab und kocht sie mit Wasser weich. Hierauf werden sie in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgezogen und in runde Scheiben geschnitten, mit Senf genossen oder andere Saucen

dazu gegeben, oder auch kalt auf den Tisch zu andern Speisen gegessen.

4. Geschwinde Pökelfleisch zu machen.

Man nehme eine recht gute rinderne Brustkern, oder anderes gutes Stück Rindfleisch, setze es mit kalten Wasser auf das Feuer und lasse es eine gute Viertelstunde kochen, dann nehme man es heraus, bereibe es so warm, als man es an der Hand ertragen kann, recht gut mit Salz und etwas Salpeter, und lege es, wenn es kalt geworden, geschwinde in ein Faß, worin man zuvor den Boden ebenfals mit Salz und Salpeter bestreut hat. Ueber das Fleisch wird wieder ein Boden oder Deckel, der mit Steinen beschweret wird, gelegt. Nun begießt man es etliche Tage lang öfters, so wird es in einigen Tagen zum kochen gut befunden werden.

5. Geräuchertes Fleisch in kurzer Zeit zu machen.

Man lasse in einem Topfe Wasser, Salz und etwas Salpeter kochen, hänge dann ein gutes Stück Rindfleisch an einem Bande hinein, bis das Wasser stark zu kochen anfängt, nehme es alsdann wieder heraus, und lasse es vierundzwanzig Stunden in starkem Rauche hängen.

C. Geschmohrte oder gedämpfte und gebackene Speisen.

Schmohren oder Dämpfen des Fleisches, heißt nichts anders, als dasselbe in einem verschlossenen Gefäße,

Gefäße, welches man noch dazu öfters verklebt, zu kochen. Die Dünste können dabei nicht verfliegen, sondern werden zurückgehalten und würken, in Verbindung mit der Wärme, mit solcher Heftigkeit auf das Fleisch, daß es auf keine Art so mürbe gemacht werden kann. Die Brühe wird hierbei ungemein kräftig, von dem Fleische aber, ob es gleich sehr mürbe und weich wird, läßt sich dieses nicht sagen; indessen wird es doch saftig, fast von jedem sehr schmackhaft befunden und gerne gegessen.

1. Geschmohrtes Rindfleisch.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, klopfet es gut durch, und spickt es mit dicken Streifen Speck, die zuvor in gestoßenem Englischen Gewürz mit Salz vermengt, umgewälzt worden sind. Alsdann legt man das Fleisch mit einigen Lorberblättern und Citronenscheiben in einen Schmohrtopf, auf dessen Boden man auch zuvor einige kleine Hölzerchen legen kann. Hierauf gieße man denn so viel Wasser und etwas Weinessig daran, daß es mit dem Fleisch fast gleich hoch steht, und werfe zugleich eine Handvoll, oder so viel erforderlich ist, Salz daran. Hiermit lasse man es kochen und lege, wenn es gut geschäumet worden, noch eine in Scheiben geschnittene Citrone, woran aber noch die Schale sitzen muß, dazu. Es dauert wohl vier Stunden, wenn man den Topf gut zugedeckt hat, ehe das Fleisch gut ist. Oefnet man dann den Topf, und das Fleisch ist weich und braun genung, so kann man, um die Brühe semig zu machen, in Butter braun gemachtes Mehl darunter rühren.

Wäre das Fleisch aber nicht braun genug, so kann man sich damit helfen, daß man dem Fleische in einer Pfanne die Farbe vollends giebt, und es hernach wieder in die Brühe legt.

Oder: Man kann auch das Fleisch, wenn es gespickt ist, eine Nacht über in Bieressig legen, den andern Morgen herausnehmen, es mit Wasser aufsetzen, salzen und rein abschäumen; einige Stücken ganzen Ingwer, ein paar Lorberblätter und Englisch Gewürz daran thun. Nachdem es hiermit eine Stunde gekocht, gießt man Bieressig daran, und läßt es mit Citronenscheiben gahr schmohren. Die Brühe muß aber weder zu sauer noch zu salzig seyn, und wenn sie nicht semig genug ist, ihr mit einem Löffel, von in Butter braun gemachtem Mehl nachgeholfen werden.

2. Boeuf à la mode.

Man nehme ein gutes dickes Stück Rindfleisch aus der Keule, klopfe und spicke es mit fettem geräucherten Speck, der in eines halben Fingers langen und dicken Streifen geschnitten, und in einem Gemisch von gestoßenen Englischen Gewürz, Pfeffer, Gewürznelken und Salz, recht stark umgewälzt worden. Dann sticht man mit einem Messer hin und wieder Löcher in das Fleisch, und steckt in dieselben den geschnittenen und gewürzten Speck, so lange bis letzterer all ist. Nun belegt man den Boden eines mit einem recht gut und dicht passenden Deckel versehenen Schmohrtopfs, mit breiten dünngeschnittenen Speckscheiben, und darauf das Fleisch mit Citronenscheiben, Lorberblättern, Muskatenblumen, Pfeffer, drei bis vier ganzen Zwiebeln, ein paar Löffeln Weinessig,

essig, ein paar Löffeln Wasser und ein paar Löffeln Wein. Dann deckt man den Deckel darauf, verklebt ihn mit Papier, worauf ein Teig von groben Mehl so fest gestrichen wird, daß keine Dämpfe herausgehen können. Wenn dann des Abends alles Feuer von dem Feuerheerde weg ist, so setzt man den Topf auf die warme Stelle; des Morgens aber muß rund um den Tohf herum, doch nicht unten, ein ganz gelindes Kohlfeuer angemacht werden, welches man so erhält und das Fleisch an acht Stunden schwitzen läßt, so wird es dann gahr befunden werden. Das Kohlenfeuer muß nur immer gelinde seyn, damit das Fleisch nicht sehr kocht. Eine halbe Stunde vor dem Essen wird der Schmohrtopf geöfnet, und eine ganze in dünnen Scheiben geschnittene Citrone dazu gethan, womit man es noch ganz gemächlich kochen lassen kann. Es kann auch noch ein wenig Wein oder Weinessig dazu gegossen werden, auch etwas Mehl, mit abgenommenen Fett braun gemacht, an die Brühe gethan werden, wenn sie nicht semig genug ist. Das überflüßige Fett, das auf der Brühe schwimmt, kann beim Anrichten abgenommen werden.

3. Rindermürbbraten geschmohrt.

Zuvor müssen von dem Mürbbraten die Häute abgezogen und die Mürbbraten selbst gespickt werden; dann belegt man den Boden einer flachen verzinnten Casserolle oder eines irrdenen Schmohrtopfs, mit in Scheiben geschnittenem Speck, worauf wieder gehacktes Rindernierentalg, mit gehackten Schalotten vermischt, gelegt werden; hierauf legt man nun die

gespickten

gespickten Mürbbraten, deckt den Topf fest zu, und setzt ihn auf einen niedrigen Dreifuß, worunter gelindes Kohlenfeuer angemacht worden, damit es nur langsam darüber schmore; während dessen kehrt man sie einigemal um. Wird etwa die Brühe zu kurz, so kann man Bouillon oder Wasser nachgießen, bis sie gahr geschmohrt sind. Dann thut man Mehl in kreuschende Butter, nebst fein gehackten Zwiebeln, und macht es darin braun, gießt guten Bouillon dazu, imgleichen in Wasser geweichte Petersilie, gekochte Morcheln, eingemachte Champignons und läßt es damit kochen. Zuletzt wird dann noch Citronensaft und Salz, wenn es nöthig ist, dazu gethan. Wenn die Mürbbraten angerichtet werden, gießt man diese Sauce darüber.

4. Geschmohrte Kälberkeule.

Von einer Kälberkeule wird die Haut abgezogen, und sie dann mit eben solchen Speck, wie vorhin bei dem Boeuf à la mode angezeigt worden, auf eben die Art gespickt. Hierauf belegt man den Boden eines tiefen Tiegels mit Speck und läßt es braten, wirft noch etwas Butter dazu, womit es kreuschen muß. Dann bereibt man die Kälberkeule mit Mehl und Salz, und legt sie in den Tiegel. Hat sie hierin eine Weile gebraten, so thut man Zwiebelscheiben dazu, und sobald sie auf allen Seiten braun ist, wird kochendes Wasser darauf gegossen, und ganzer Pfeffer, Gewürznelken und ein Paar Lorberblätter daran gelegt, womit man es nun kochen läßt. Zuletzt kommen noch gewässerte und gehackte Sardellen, nebst gekochten Morcheln dazu, und dann läßt man alles miteinander einkochen.

5. Eine

5. Eine geschmohrte Kälberbrust.

Man zieht die Haut davon ab, spickt sie, und läßt sie in kreuschender Butter braun rösten, wenn sie vorher in Mehl gut umgekehrt worden. Dann wird Bouillon und ein wenig Franzwein dazu gegossen, und Salz, ganze Muskatenblumen, Pfeffer, Lorberblätter und eine ganze Zwiebel daran gelegt, womit man es kochen läßt. Ist sie bald gahr, so legt man noch weichgekochte, länglicht geschnittene Ochsenzüngen, abgekochte Kälbermilch und gekochte Morcheln daran, läßt es gut einschmohren, und wenn es bald angerichtet werden soll, gießt man noch sechs Löffel Sahne dazu.

6. Geschmohrtes Kalbfleisch.

Man wälze die Kalbfleischstücken in Mehl und Salz, lege sie in kreuschende Butter und Speck, und läßt sie darin auf allen Seiten braun braten; dann wird kochendes Wasser dazu gegossen; ferner thut man eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, Citronenschale, Lorberblätter, ganzen Pfeffer, Muskatenblumen und Champignons daran, und läßt es damit kochen. Wenn angerichtet werden soll, quirlt man noch das Gelbe von Eiern mit einigen Löffeln Weinessig daran. Statt der Champignons kann man auch, in deren Ermangelung, abgekochte und abgezogene Kastanien daran nehmen.

7. Eine gestobte Kälberkeule.

Wenn man eine Kälberkeule recht gut geklopft hat, so legt man sie in einen Tiegel mit kreuschender

Butter, und läßt sie darin bräunlich braten; thut hernach kräftige Rindfleischbrühe, Wein, eine ganze Citrone, die in vier Stücke geschnitten werden muß, Muskatenblumen, Lorberblätter und Salz dazu, und läßt es gut zugedeckt mit einander kochen. Wenn die Keule gahr ist, kommen noch Kapern daran; sie müssen aber nicht mitkochen.

8. Geschmohrte Hammelkeule.

Wenn die Ribben und das Bein von der Keule abgeschnitten, wird sie recht mürbe geklopft, mit einem Tuche abgewischt, und weder gewässert noch abgewaschen. Dann sticht man eben so, wie bei dem Boeuf à la mode gesagt worden ist, mit einem Messer Löcher hinein, und füllt diese mit eines halben Fingers lang geschnittenen Speck, welcher in Salz, gestoßnem Pfeffer, Gewürznelken und Englischen Gewürz wohl umgewälzt wird, legt die Keule in einen irdenen Schmohrtopf, der einen recht gut passenden Deckel hat, und dessen Boden man zuvor mit drei Stücken fetten Speck, und in der Mitte mit einer Speckschwarte bedeckt hat, wirft noch eine ganze Zwiebel, ein paar Lorberblätter, ganzen Pfeffer und Gewürznelken daran, deckt alles zu, setzt es auf gelindes Kohlenfeuer, und läßt es langsam eine Weile braten. Alsdann wird so viel Bouillon und kochendes Wasser dazu gegossen, daß es über der Keule steht. Wenn sie damit gahr und eingekocht ist, gießt man die Brühe ab, thut das Fett wieder zu der Keule, und läßt sie auf beiden Seiten gut braun braten, kehrt sie dabei aber öfters um, daß sie nicht ansetze. Dann läßt man so

viel

viel Mehl, als nöthig ist, um der Sauce die gehörige Dicke zu geben, in kreuschender Butter gelbbraun werden, schüttet es nebst Muskatenblumen in den Topf, und die Brühe von der Keule dazu, auch wenn man es sauer haben will, etwas Weinessig. Nun wird alles wohl gequirlt und Citronenscheiben dazu gethan. Ist an der Keule zu viel Fett, so wird davon noch etwas abgenommen, dann die Sauce darüber gegossen, und so läßt man es wohl durchkochen.

9. Nierenschnitte.

Man nehme die Niere nebst dem Fette und etwas Fleisch von einem Kälberbraten, hacke es ganz klein, thue es in eine Schüssel und rühre es mit Eiern, Sahne, gehackter Petersilie, Salz, gestoßenem Pfeffer, Muskatennuß und geriebener Semmel durcheinander. Dann nehme man Semmelschnitte, tunke immer eine in Milch, schmiere gleich von dem Gemenge eines Fingers dick darauf, streiche es mit einem Messer glatt, backe es in einer Tortenpfanne, bestreue sie mit Zucker und lasse sie warm essen. Anstatt der Petersilie kann man auch gehackte Citronenschalen nehmen.

10. Angeschlagene Kälberkeule.

Man nehme das Fleisch von einer kalten gebratenen Kälberkeule, löse es von den Knochen ab, hacke es nebst fettem Speck, Nierentalg und Zwiebeln recht fein und durcheinander. Dann nehme man noch gestoßne Muskatenblumen, Pfeffer, Eier, Salz und in Milch geweichte oder geriebene Semmel dazu, mische

alles recht gut und bestreiche einen Bogen Papier recht fett mit Butter. Auf diesem Bogen Papier wird das Gehackte wieder an die Knochen der Keule geschlagen und so gemacht, daß es die Figur der Keule bekomme. Nun streue man ein wenig geriebene Semmel darüber, bestecke sie mit abgebrühten in die Länge geschnittenen Mandeln, und backe sie in einer Tortenpfanne oder bei dem Bäcker. Man kann das Fleisch hierzu auch roh nehmen.

Die Sauce dazu wird von in Butter braun geröstetem Mehle, Wein, geschälten Oliven, Kapern, Sardellen, oder einer gekochten und in Scheiben geschnittenen Limonie und Zucker gemacht. Auch kann man ein wenig Weinessig, Muskatenblumen, Pfeffer, oder an deren Stelle Gewürzessig daran nehmen.

11. Eine angeschlagene Hammelkeule,

wird eben so, wie die vorhin angeführte angeschlagene Kälberkeule gemacht.

12. Kälberrippen.

Man lasse sich immer eine Rippe wie zur Karbonade einzeln hauen, mache die Haut davon ab, und haue das spitze Ende der Knochen davon, klopfe sie mürbe, schmiere eine zinnerne Schüssel recht fett mit Butter, und lege sie nebst weissen grob gestoßnen Pfeffer, gebrochnen Muskatenblumen, etwas Salz, und noch einem Stückchen Butter, so groß als nöthig befunden wird, darin. Dann decke man alles mit einem Deckel recht fest zu, lege noch ein frisches Tuch

oben

oben darauf, daß keine Dämpfe heraus gehen können, und lasse es so auf einer Kohlenpfanne sachte kochen. Zuletzt werden noch sechs gewässerte und klein gehackte Sardellen, Citronenscheiben und ein Glas Wein dazu gethan, womit es noch ein wenig kochen muß.

13. Gebackene Kalbsfüße.

Man koche die Füße in Wasser und Salz gahr, und nehme alle Knochen heraus. Wenn sie kalt sind werden sie, damit sie nicht so dick bleiben, einmal durchgeschnitten, Dann rühre man einen dicken Teig von Eiern, Milch, Mehl, Zucker und gestoßenen Muskatenblumen zusammen, kehre die Füße darin um, backe sie in abgeklärter Butter, und gebe sie noch warm auf den Tisch.

14. Gebackener Schweineschinken.

Von einem frischen Schweineschinken wird die Schwarte recht sauber abgezogen; dann wird er in Wasser und Salz gahr gekocht, jedoch nicht zu weich. In diesem Zustande nimmt man ihn sachte aus der Brühe und legt ihn ohne dieselbe auf eine breite irdene Schüssel, reibt altes feines Roggenbrod, vermengt es mit geriebenem Zucker, einem guten Theil gestoßenen Zimmt und recht fein gehackter Citronenschale, begießt den Schinken mit geschmolzener Butter, streut das Gemengte eines kleinen Fingers dicke darauf und klopft es mit der Hand feste; dann besprengt man es, vermittelst des Rauhen von einer Federspule, mit geschmolzener Butter, und läßt es im Backofen oder in

einer Tortenpfanne, worauf nur oben Feuer ist, so lange backen, bis die Kruste braun geworden. Unterdessen macht man dazu eine Sauce von einem guten Theil Kirschmuß, Wein, gestoßenen Zimmt, Gewürznelken, Zucker und fein geriebenem Roggenbrod; läßt dieses zusammen kochen, rührt es fleißig um, daß es sich nicht ansetzt, richtet dann die Sauce in einer Schüssel an, und legt den bebackenen Schinken darin.

Man kann auch folgende Sauce dazu machen: Es wird etwas Mehl und Zucker in kreuschender Butter geröstet, und so lange gerührt bis es gelbbraun geworden; dann thut man dazu Wein, eingemachte Kirschen oder Johannisbeerentrauben, Zucker, gestoßenen Zimmt, Citronenscheiben, und läßt es insgesammt etwas kochen.

Auf eben diese Art können auch wilde Schweinskeulen oder Zimmer und auch Rothwildprett zurecht gemacht werden. Dieses aber muß acht Tage lang zuvor in Essig gelegt worden seyn. Mit einem Stück frischen Rindfleisch kann man eben so verfahren, und man wird ein herrliches Gericht daran haben.

D. Zusammengesetzte Fleischspeisen, oder: von Pasteten, Fricassees, Fricandellen, Rouletten, Farce, Hachés, Ragouts 2c.

Pasteten kann man eigentlich für nichts anders halten, als für einen künstlichen Topf von Teig, in welchem die Fleischstücke, die Füllung und die kleinen Klößchen mit Brühe durcheinander gemischt sind. Da sie aber weiter nichts enthalten, als was man in einem

nem gut gemachten Fricassee auch haben könnte; so darf man sie in diesem Stücke den letztern eben nicht sehr vorziehen, außer daß man sagen könnte, sie erhielten die Speisen weit kräftiger; dagegen sind sie aber auch viel theurer.

Hieher gehören auch die Grenaden oder gespickte Pasteten, die wegen ihrer besondern Delikatesse bei großen Gastmahlen oder vornehmer Herrn Tafeln gegeben werden.

Fricassees sind Speisen von eingeschnittenem Fleische, oder in Stücken geschnittenem Flügelwerk, Wildprett ꝛc., welches man in einer Casserolle in Butter hat abschwitzen, und hernach in einer Brühe mit kräftigen Zusätzen hat kochen lassen. Es können auch Fricassees von allerlei Wurzelwerk, Gurken ꝛc. verfertigt werden.

Fricandelle, ist in der Kochkunst der Name eines in Butter gebackenen Gehäckes von Kalbfleisch, Semmel, Speck ꝛc. welches in Gestalt kleiner Würste oder auch in andern Gestalten zusammen gerollt ist. Zuweilen überzieht man sie mit den Stücken von Kälbernetzen, und nennt sie alsdann Netzwurst. Es können auch Fricandellen von Kalbslebern, Lunge, rohem Schweinefleisch, Hammelfleisch ꝛc. gemacht werden; nur muß man wissen, was man gelinde oder hart machen soll, daher sind bei solchen Würsten die Eier zu sparen und auch nicht viel geriebene Semmel dazu zu nehmen. Nierentalg aber und eingeweichte Semmel sind dazu dienlich. Um des Geschmacks willen kann man sie mit Citronen, Sardellen, Zwiebeln, Cardemum ꝛc. würzen.

Ein Ragout ist eigentlich ein Gericht, mehrentheils von zerschnittenem Kalbsbraten, Hammelbraten, Flügelwerk rc., das nachmals mit einer gewürzten Brühe aufgewärmt oder zurechte gemacht worden, und entweder von eigentlich dazu bestimmten Fleische rc. oder von den übrig gebliebenen Braten rc. zubereitet wird.

Rouletten sind dünngeschnittene Scheiben von frischen Fleische, die, wenn sie zerschnitten, mit Gewürzen rc. bestreut, zusammen gerollt, gebunden, und auf verschiedene Weise bereitet werden.

Farce oder Farße, bedeutet nicht allein eine gehackte Speise von allerlei Fleischwerk, welches gemeiniglich mit Semmel, die in Milch geweicht worden, mit abgerührten Eiern, Salz, Gewürz und feinen Kräutern zubereitet ist, sondern auch ein Füllsel oder ein Gefüll von zusammen gemischten klein gehackten Kräutern, Eiern und andern Dingen, die man in verschiedenen Essen, als Spanferkel, Gänsen, Hühnern, Tauben, Fischen, ausgehöhlten Kohlköpfen, Magen, Semmeln rc. gebraucht. Solche Speisen, die damit zurechte gemacht worden, heißen deshalb farßirte.

Haché, oder ein gehacktes oder eine gehackte Speise von klein gehackten Fleische oder Fischen.

Dieses wäre demnach die Beschreibung der verschiedenen Hauptarten von Speisen, die in diesem Kapitel gehören. Es soll nun die Zubereitung einiger dieser Gerichte selbst folgen. Was bei denselben anzumerken ist, wird am gehörigen Orte angezeigt werden. Wer solches bemerkt, dem wird es leicht seyn,

die erwähnten Speisen noch nach seinem Geschmack und Belieben zu ändern oder ähnliche nachzumachen.

a) Pasteten.

1. Pastete von jungen Hühnern.

Die Hühner werden, wie zu Pasteten gewöhnlich ist, zerschnitten, ein wenig gewässert, und mit etwas Butter in einem Tiegel eine Weile geschmohrt. Dann gießt man Bouillon dazu und drei oder vier gewässerte Sardellen, ein wenig gehackten Speck, ein Lorberblatt, ganzen Pfeffer, Muskatenblumen, Gewürznelken, Citronenscheiben und ein paar Schalotten, und wenn noch Butter fehlt, auch ein wenig davon hinzu. Dieses alles läßt man nun zusammen kochen, wirft geriebene Semmel und Salz, so viel erforderlich ist, daran, und läßt es dann damit vollends gahr kochen. Nun macht man Klöße von Kalbfleisch oder Krebsen, oder Bratwurstklöße, welche in Bouillon gekocht werden; ebenfalls kocht man Kastanien, und zieht ihnen die Haut ab. Ferner kocht man auch Kälbermilch ab, imgleichen Spitzmurcheln; alles dieses legt man nebst eingemachten Champignons in eine zinnerne Schüssel durcheinander, gießt darauf bis an den Rand der Schüssel von der Sauce der Hühner. Dann nimmt man von dem Kuchenteig, der zuletzt im Kapitel von den Kuchen wird angezeigt werden, rollet ihn und schneidet davon einen Strich, der so breit wie der Rand der Schüssel ist, beschmieret letztern mit dem Gelben vom Ei, und legt darauf den Strich Teich, wohl fest und gut angedruckt, rund her-

um an. Es schadet deshalb nicht, wenn der Strich auch ein wenig über dem Rande steht. Man bestreicht dann den Rand wieder mit dem Gelben von Eiern, und bedeckt sowohl das hochgelegte Fleisch, als auch den Rand der Schüssel mit Butterteig, drückt es fest an den Rand, und kerbt den Rand mit einem Messer ein wenig ein. Hierauf nimmt man das Gelbe von Eiern, schlägt es klein und thut ein wenig fein geriebenen Zucker darunter, bestreicht damit, vermittelst eines Pinsels oder des Rarhen von Federn, den Butterteig, und backt die Pastete entweder in einer Tortenpfanne oder in dem Backofen. Wenn sie eine Stunde gebacken, so ist sie gut. Die übrige Sauce von den Hühnern wird dazu auf den Tisch gegeben. Man kann auch zu der Sauce noch Bouillon gießen, und sie mit dem Gelben von Eiern abrühren. Auch kann man, wenn die Pastete gahr ist, sie in der Mitte aufschneiden, etwas von der Sauce hinein gießen, und sie wieder zudecken.

2. Pastete von Schinken.

Man wasche einen nicht gar zu großen geräucherten Schinken, und lege ihn in lauwarmes Wasser, daß er weich werde. Dann schneidet man nach innen bis an den Knochen und darauf fort, um den Knochen zu lösen, den man behutsam herauszubringen suchen muß. Darauf schneidet man auch die Schwarte und alles Schwarze rund herum davon ab, und legt ihn ein oder zwei Tage, je nachdem er mehr oder weniger salzig ist, in das Wasser. Hierauf wird er gut abgetrocknet und in ein tiefes irdenes

nes Geschirr, oder in einen Schmohrtopf, der einen gut passenden Deckel hat, gelegt, thut dazu gestoßene Nelken, Muskatenblumen, Pfeffer, gehackte Zwiebeln, Basilikum, Thimian, ein paar Lorberblätter, und gießt so viel Wein und Essig darauf, daß der Schinken bedeckt ist. Dann deckt man alles gut mit dem Deckel zu, und läßt ihn zwei oder drei Tage darin liegen; hernach wird der Schmohrtopf verklebt und der Schinken darin auf Kohlenfeuer halb gahr gekocht. Zur Farce nimmt man Rindfleisch aus der Keule, schneidet es in Streifen, schabt es von den Sehnen ab, und hackt es mit frischem Rindertalg, wovon die Häute abgezogen sind, nebst Schalotten recht fein, thut darunter Capern, gewässerte und von den Gräten losgemachte Sardellen, Citronenschale, gestoßne Muskatenblumen, Pfeffer, das Gelbe von etlichen Eiern, geriebnes trocknes Brod, und hackt nochmals alles durcheinander, daß es wie ein Teig wird. Unter die Farce können auch Trüffeln oder Mouserons genommen werden; die Trüffeln müssen aber in Wasser bei gelindem Feuer geweicht und die Mouserons gekocht werden. Das Wasser wird dann abgegossen, die Trüffeln oder Mouserons in Butter abgeschwitzt, und so zwischen das Fleisch in die Pastete gelegt. Zum Teige nimmt man zwei Metzen halb Weizen- und halb Roggenmehl, schüttet solches auf einen Backtisch, machet davon einen Kreis, und legt ein kleines Stückchen Butter in die Mitte. Alsdann wird kochendes Wasser genommen, aber nicht zu viel, und da das Mehl hinein und der Teig recht durchgearbeitet, damit er recht hart und fest wird, wovon man denn eine Pastete machen kann, von welcher Gestalt man

will. Denn dazu nimmt man nun ein Stück von dem Teig, würkt und rollt ihn nicht zu dick und nicht zu dünne aus zum Boden der Pastete, leget es auf Papier, welches auf einer eisernen Platte liegt. Zum Rande rollt man einen langen Strich von Teig, rollet ihn mit dem Rollholze aus, daß er etwa drei bis vier Finger breit wird, je nachdem man die Pastete hoch haben will, schneidet selbigen gerade, setzt den Rand auf den Boden, und drückt ihn mit dem Daumen fest an. Den Boden lasse man rund herum vorstehen, streiche auf den hervorstehenden Boden Gelbes von Eiern, und streiche dann mit einem Messer den vorstehenden Boden an den aufgesetzten Rand, und mache das angestrichene mit dem Kneipeisen bunt; dann streicht man die Hälfte von der Farce unten in die Pastete, nimmt den Schinken aus der Sauce, wenn er kalt ist, legt ihn auf die Farce, und bedeckt ihn mit der andern Hälfte von der Farce, macht einen Deckel darauf, wie bei der vorigen, und backt sie fünf bis sechs Stunden lang.

3. Kleine Pasteten von Kalbfleisch.

Man mache von einem Stücke Kalbfleisch aus der Keule die Haut ab, hacke es nebst frischem Rindertalg ganz klein, thue darunter gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen, Salz, gehackte Petersilie, und mische es wohl untereinander. Dann wird ein Butterteig dünne ausgerollt, und davon in kleine Pastetenformen gelegt; man lege von dem Gehackten darin, bestreiche die Ränder rund herum mit dem Gelben von Ei, bedecke sie wieder mit dem Butterteige,

und backe sie in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne gahr. Zuletzt wird dazu eine Sauce gemacht von in Butter braun gemachtem Mehl, Wein, Citronen, Zucker und kleinen Rosinen, welches alles man miteinander durchkochen läßt. Die Pasteten werden, sobald sie gar sind, aufgeschnitten, und etwas von der Sauce hinein gegossen; sie müssen dann wieder zugedeckt, oder die Sauce dazu mit auf den Tisch gegeben werden.

4. Pastete von Kälberbraten.

Der kalte Kälberbraten wird klein gehackt und nebst Wein, Kapern, kleinen Rosinen, gehackten Citronenschalen und Citronensaft, Butter, gestoßenen Muskatenblumen und ein wenig geriebene Semmel, wohl mit einander vermischt, in eine Kasserolle gethan. Man läßt es darin zusammen kurz einkochen und dann kalt werden. Den Teig macht man, so wie bei der vorigen gesagt worden, backt sie, und macht eben die Sauce auch dazu.

5. Pastete von jungen Tauben.

Wenn die Tauben getödtet und rein gemacht sind, steckt man ihnen die Spitzen der Keulen ein, und legt sie in einen Tiegel, wozu man noch Kälbermilch, Chanpignons, Butter, Gewürz und Salz legt und Bouillon dazu gießt, um sie damit meist gahr zu kochen; zuletzt streut man noch geriebene Semmel daran und läßt sie kalt werden. Dann macht man eine Farce von Kalbfleisch, legt davon auf den Boden einer mit Butter bestrichenen zinnernen Schüssel, darauf

die Tauben, Champignons und Kälbermilch, hierauf wieder Farce, und deckt dann diese, wie auch den Rand der Schüssel mit Butterteig zu, und verfährt wie bei den andern Pasteten, nämlich man bestreicht sie mit Eierdotter, und backt sie in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne. Die Sauce wird aber für sich allein auf den Tisch gegeben.

6. Pastetchen von Ochsenzungen.

Von frischen gekochten Ochsenzungen wird die Haut abgezogen, und sie werden dann mit einer Limonie, woraus zuvor die Kerne genommen worden, klein gehackt. Dann nehme man entweder Rindernierentalg oder Ochsenmark, wovon die Haut abgezogen, Kapern, Muskatennüsse, ein wenig gestoßenen Pfeffer, und hacke es ebenfalls klein, vermische es mit den gehackten Ochsenzungen, und thue alles in eine Kasserolle, gieße Bouillon dazu und lasse es damit kochen, bis der Bouillon alle eingekocht ist. Dann quirle man das Gelbe von Eiern mit etwas Franzwein, rühre es darunter und lasse es zusammen kalt werden. Dann mache man von eben dem Teig, wie schon bei andern gesagt worden, kleine Pasteten, die man auch auf eben die Art backt.

7. Pastete von Fricandellen.

Wenn von einer Kälberkeule die Haut abgezogen ist, so macht man davon Fricandellen, spickt sie und kehrt sie in Mehl um, läßt Butter kreuschen, legt sie hinein, daß sie darin braun werden, und thut auch Champignons und Kälbermilch dazu. Man kann

auch eingeweichte Trüffeln oder gekochte und in Butter abgeschwitzte Mouserons mit dazu nehmen; man thue ferner gestoßnen Pfeffer, ein paar Gewürznelken, Muskatenblumen und geriebene Citronenschalen daran, auch können noch ein paar gewässerte und klein gehackte Sardellen mit daran kommen. Dann gieße man Bouillon dazu, und lasse es damit meist gahr kochen, streue aber unterdessen noch geriebene Semmel daran. Sobald es kalt geworden mache man auf die in dem vorhergehenden beschriebene Art Pasteten davon, und gieße, wenn sie gahr sind, von der übrig gebliebenen Sauce hinein, oder gebe auch die Sauce besonders mit auf den Tisch.

8. Pastetchen von Krebsen.

Zuerst kocht man die Krebse mit Salz und Wasser, pellt sie aus und hackt sie ganz klein. Wenn das geschehen, thut man sie, nebst Krebsbutter, Eiern, abgebrühten und gestoßnen süßen Mandeln, Semmel, welche in süßer Sahne oder Milch geweicht worden, von der aber die Kürste vorher abgeschnitten seyn muß, und ein wenig geriebener Semmel, in eine Schüssel, macht davon kleine Pasteten, und backt sie in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne.

9. Eine Aalpastete.

Man muß dem Aal die Haut abziehen, und ihn dann in kleine Stücken schneiden. Nun läßt man Wasser mit Salz in einer Kässerolle kochen, legt den Aal hinein, und läßt ihn darin halb gar kochen, nimmt ihn dann mit einem Durchschlag heraus, und

läßt das Wasser davon ablecken. Unterdessen mischt man klein geschnittene Zwiebeln, gestoßnen Pfeffer, ein paar Gewürznelken, Muskatenblumen, auch wohl ein wenig Salbey, wenn man will, und kocht alles in Wasser, so daß die Brühe von den Zwiebeln so eben semig wird; es darf von der Brühe aber nur eben so viel seyn, als man zur Pastete nöthig hat. Nun lege man in eine zinnerne Schüssel erst viel Butter, den Aal darauf, und gieße über alles die Brühe, bedecke es wie gewöhnlich mit einem mürben Butterteige, bestreiche sie auch mit Eierdotter, und backe es in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen. Die Sauce wird dazu von Wasser, Butter, Weinessig und gestoßenem Pfeffer gemacht, welches man mit dem Gelben von Eiern abrührt. Man gießt von dieser Sauce etwas in die Pastete, ehe sie auf den Tisch kömmt, oder sie wird auch dazu für sich allein auf dem Tisch gegeben.

10. Grenade von Blumenkohl.

Was eine Grenade sey, ist schon gleich im Anfange dieses Kapitels, bei der Beschreibung der Pasteten, gesagt worden, es darf also hier nicht wiederholt werden.

Man nehme von den kleinen runden Köpfen von dem Blumenkohl; diese werden beputzt, und die Stiele kurz abgeschnitten, jedoch so, daß die Köpfe nicht von einander fallen. Man koche sie dann ab, aber nicht ganz weich, und lasse das Wasser davon ablaufen. Hernach mache man ein gutes Fricassee von in Stükken geschnittenen jungen Hühnern oder jungen Tauben,

ben, oder Lammfleisch, mit gutem Bouillon, Muskatenblumen, ausgepellten Krebsen, gehackten Morcheln, Krebsbutter, ein wenig geriebener Semmel, oder was man sonst noch mehr will, koche es aber nicht zu weich und lasse es kalt werden. Dann mache man eine Kalbfleischfarce. Hernach nehme man eine Forme oder Casserolle, beschmiere sie mit kalter Butter und belege sie mit Speck. Den Blumenkohl setze man mit der Blumenseite auf den Speck, einen Kopf recht dicht an den andern, sowohl am Boden als an den Seiten herum; dann wird die Farce bei den Höhlungen in den Kohl etwa eines kleinen Fingers dick noch darüber und glatt gestrichen, und dieses alles wieder mit geschlagenen Eiern bestrichen. Alsdann lege man das Fricassee hinein, streiche von der Farce darüber, aber dicker als inwendig, befestige es an den Seiten gut, damit es zusammenhalte, lege auch ganz dünne Scheiben Kalbfleisch darauf, und decke es mit Papier zu, das ganz dick mit Butter beschmiert worden. So läßt man es in einem Ofen backen, richtet es behutsam an, nämlich, man stülpet die Schüssel, worauf es angerichtet werden soll, auf die Casserolle und kehrt es um, daß die Grenade auf die Schüssel falle. Der Speck wird dann abgenommen und die Sauce von dem Fricassee, die man warm gemacht haben muß, wird dazu gegeben. Hat man Austern, so kann man auch welche davon, wenn das Fricassee eingelegt wird, darzwischen legen.

Weil ein Poupeton, so wie eine Grenade, in Absicht der Zubereitung, viel Aehnliches mit der Pastete hat, so will ich auch davon einige Vorschriften hier anfüh-

anführen. Der größte Unterschied zwischen beiden besteht darin, daß der Rand der Pastete aus einem Mehlteige, die Einfassung der Poupetons aber aus einem besondern Gehäcke besteht.

11. Ein Poupeton von Kalbfleisch.

Man nimmt das Fleisch aus einer Keule, schneidet das Geäder heraus, und hackt das Fleisch mit einem Küchenmesser ganz fein; dazu hackt man auch Nierentalg und Rindermark klein, weicht Semmel in Milch, und drückt dieses hernach wieder heraus. Dann stößt man alles in einem Mörsel gut durcheinander, schneidet und thut Citronenschalen, Ingwer, Muskatenblumen, zwei ganze Eier und sechs Eierdotter darin, stößt alles nochmals wohl durcheinander, und dafern das Gehäcke nicht dünne genug ist, gießt man süße Sahne dazu, doch nicht zu viel, daß es nicht zu dünne werde, und man es als einen Teig bearbeiten kann. Hierauf halte man einen Ragout von Gänselebern und Austern, oder wozu man am ersten kommen kann, fertig, bestreiche eine Schüssel oder einen Teller, darauf der Poupeton soll zu stehen kommen, und zwar nur oben den Rand, mit Eiern, nehme von dem Gehackten und umsetze den Rand Fingerdicke, auf die Art, als man eine aufgesetzte Pastete zu machen pflegt. Diesen Rand kann man auch nach Belieben hoch oder flach machen; hernach schüttet man den verfertigten Ragout hinein, und macht den Teig so lange hoch, bis oben noch ein Loch von der Größe einer mittlern runden Fensterscheibe offen bleibt; dabei muß man in einem Geschirre warme Milch bei der Hand haben, um die Hand oder ein breites

tes Messer darin zu tunken, um das Gehäcke desto glätter damit bestreichen zu können. Der Deckel oben über dem Loch wird also bereitet. Man nimmt und beschmiert einen Bogen Papier so breit, als der Dekkel sein muß, mit Butter, trägt von dem Gehäcke eines Fingers dicke darauf, deckt das Gehäcke mit dem Papiere verkehrt auf das Loch, so daß das Papier oben in die Höhe auswärts kömmt. Hernach hält man eine glühende eiserne Schaufel über dem Papier, so wird die Butter, darauf das Gehacke klebt, weich, und man kann alsdann das Papier herunter ziehen. Endlich macht man den Poupeton vollends fertig, streicht selbigen fein glatt, als ein hausgebackenes Brod zu, nimmt hierauf einen Pinsel und Eier, streicht damit abermals den ganzen Poupeton über und über, läßt Butter zergehen und bestreicht ihn gleichfalls damit, als wie mit den Eiern; ferner streut man klein geriebene Semmel darüber, bläßt sie wieder ab, damit nirgends zu viel liegen bleibe, setzt ihn nun in einen Backofen, und läßt ihn darin gemächlich backen. Ist er nun völlig ausgebacken und aus dem Ofen genommen, so wird er oben aufgeschnitten, und wenn nicht genug Brühe darin wäre, so gießt man noch Sauce hinein, und garnirt ihn bei Anrichten aufs sauberste.

12. Poupeton von jungen Tauben, jungen Hühnern, Schnepfen, Rebhühnern, Krammtsvögeln, Lerchen und andern Vögeln.

Das Geflügel wird sauber rein gemacht und präparirt, wie hernach gesagt werden soll, sodann mit einigen Scheiben Speck und ein paar Scheiben Kalb-

oder Hammel- oder Rindfleisch in eine Casserolle mit Lorberblättern, Zwiebeln, Kräutern und ein wenig Gewürz gelegt, und auf glühendem Kohlenfeuer, in seiner eigenen Brühe, verdeckt gahr geschwitzt. Man nimmt sodann das Geflügel heraus, macht an die Brühe braunes Mehl, gießt Fleischsuppe, oder in deren Ermangelung kochendes Wasser dazu. Wenn die Brühe hierauf durchgekocht, sodann aber durchgestrichen ist, so thut man das Geflügel wieder hinzu mit etwas Morcheln, Champignons, Trüffeln, und was man sonst dergleichen haben kann, welches alles vorher präparirt, gar gemacht, zierlich geschnitten und sodann an das Geflügel gethan wird. Man kocht nun dieses in der Brühe, läßt es abkühlen, und setzt es in einen Rand oder Farßee, wie bei dem vorigen gesagt, und verfährt auch ferner bei dem Zudecken und Backen eben so.

Mehrere verschiedene Poupetons zu machen findet man fast in allen Kochbüchern, dahero ich hiervon weiter nichts erwähnen will.

Ehe ich aber doch mit den Pasteten schließe, halte ich es für nothwendig, da sie auf die Tische des Mittelmannes nur mehrentheils bei Gastmahlen kommen, und als sehr vortrefliche, wohlschmeckende Gerichte angesehen werden, noch mehreres überhaupt davon zu sagen.

Es ist nicht gleich viel, ob mehr oder weniger von einem oder dem andern Gewürze genommen werde; der beste Wohlgeschmack hängt davon ab, daß man das rechte Maaß der Gewürze, die man dazu braucht, treffe. Da dieses nun nicht jeder Ungeübte

wissen

wissen kann, so will ich eine Zusammensetzung solcher Gewürze hier geben, die man gut zu allerlei Pasteten nehmen kann. Man nehme dazu vier und zwanzig Loth Pfeffer, acht Loth Ingwer, Nelken, Muskatennüsse und Zimmt, von jedem zwei Loth, dieses alles stoße man durch ein feines Sieb, thue einen guten Theil Salz dazu und vermenge es wohl. Wer nicht so viel Pfeffer nehmen will, der kann nur die Hälfte, aber dafür wieder mehr Salz dazu nehmen.

Zu einer Wildpastete kann man ein Viertelloth Pfeffer, ein Quentchen Ingwer, und eben so viel Nelken, ein Viertelloth Muskatennüsse und eben so viel Zimmt nehmen; wenn denn noch halb oder noch mal so viel Salz dazu gekommen, wird alles durcheinander gemischt und das Wildpret damit besprengt.

Zu einer Fischpastete, oder einer Pastete von Gartengewächsen, darf man nur halb so viel nehmen. Man darf sich aber an diese Angabe des Gewürzes durchaus nicht binden, sondern es ist nur eine Anweisung, in welchem Verhältnisse man ohngefähr die Gewürze zu nehmen hat, um den guten Geschmack zu treffen. Zimmt muß immer das wenigste seyn, und wenn von dem Salze nicht genug dazu käme, würden die Pasteten einen matten Geschmack bekommen. Wer an diesen Gewürzen nicht genug hat, der kann ihre Zahl noch immer mit andern vermehren. Die Einlage der Pasteten ist entweder frisches oder eingebeiztes Fleisch, und bei dem letztern kann man obiges Verhältniß der fremden Gewürze gar wohl annehmen, aber man pflegt auch wohl noch von unsern einheimischen Gewürzen aus unsern Gärten etwas dazu zu

thun, wie denn auch viele Pasteten mit Lebern, Schinken, Sardellen :c. gleichsam gewürzt werden. Dergleichen Dinge werden alsdann zu einer Farce oder Gehacktem gemacht, wenn sie dazu gebraucht werden sollen. Man wird solche in dem Kapitel von den Farcen auch angezeigt finden, als wohin ich verweise.

Das Fleisch, was zu Pasteten gebraucht werden soll, erfodert eine vorhergehende Zubereitung. Das zahme Geflügel, wenn es nicht zähe bleiben soll, muß billig zuvor etwas mortificirt werden; vor dem Einlegen in die Pastete kann es in kochendem Wasser etwas steif gemacht, und wenn man will auch mit Speck durchzogen werden. Mit dem wilden Geflügel wird eben so verfahren, nur muß man nicht, wie bey den Braten, die Federn an den Köpfen lassen. Den Kaninchen und Haasen muß zuvor alle blaue Haut und Sehnen abgezogen und sie in proportionirliche Stücke geschnitten werden, welche man noch mit Speck durchzieht, und auf dem Rost über Kohlen etwas steif werden läßt. Das Roth- und Schwarzwildprett schneidet man in große Stücken oder dicke Scheiben, oder wenn es eine Keule ist, kann man sie auch nach Belieben ganz lassen, die Haut sauber abschneiden, und ebenfalls auf einem Roste etwas steif machen. Die Kalekutschen Hühner müssen, besonders wenn sie alt sind, wohl geschlagen werden, daß die Brust ganz glatt an den Rücken zu liegen kömmt und nicht zu hoch in der Pastete liege. Man muß sie auch mit Speck durchziehen und wie anderes Geflügel, entweder mit kochendem Wasser oder auf dem Roste steif machen. Schnepfen, Lerchen, Krammtsvögel, die man zwar bei dem

dem Braten nicht auszunehmen nöthig hat, muß man doch ausnehmen, sobald sie zu Pasteten oder Ragouts gebraucht werden sollen. Die Galle wirft man weg und hackt das Herz, die Leber, den gereinigten Magen und Gedärme klein. Dieses Gehäcke kömmt in Pasteten von solchen Vögeln und giebt ihnen den besten Geschmack; es wird aber in den Pasteten unten und oben eingestrichen. Kalb- und Lammfleisch muß man in mittelmäßige Stücke zerhauen, ein paar mal mit warmen Wasser auswässern, und in heißem Wasser bestarren lassen.

Das Pastetenfleisch kommt entweder frisch oder eingebeizt zu den Pasteten; letzteres hat aber einen weit besseren Geschmack. Die Köche nennen das Einbeizen einmariniren oder einpassiren. Das auf vorgenante Art zubereitete Pastetenfleisch wird in eine tiefe Schüssel gethan, und mit folgender Beize begossen. Etwas Weinessig, Salz, gestoßne Nelken, Muskatenblumen, Zwiebeln, Petersilie, ein wenig Thimian und Basilikum; dieses alles wird mit Lorberblättern und Citronenschalen klein gehackt, zu dem Weinessig gethan und durcheinander geschlagen, das Fleisch damit begossen, eine Seite nach der andern umgekehrt, und die überbleibende Brühe überhergegossen. Man deckt hierauf die Schüssel zu, und läßt das Fleisch eine Weile damit stehen.

Auch kann das Fleisch in eine Casserolle gelegt, und mit ein wenig Butter, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Nelken und Muskatenblumen, alles klein gemacht, auch mit Lorberblättern und Citronenscheiben zugedeckt werden, worauf man es auf gelindem Feuer wohl

durchschwitzen läßt; zuweilen muß man es auch umkehren, daß es allenthalben und durchgehends nur ein wenig durchschmohre. Dann wird es hingesetzt, daß es abkühle, und dieses heißt das Pastetenfleisch einpassiren, oder das Fleisch zu einer Pastete abschwitzen.

Eine Hauptsache ist es bei den Pasteten, daß es niemals an hinlänglicher Sauce mangle, denn es ist ein großer Fehler, wenn eine Pastete auf den Tisch kömmt, die wenig oder gar keine Sauce hat, man will das Fleisch, welches trocken keinen Geschmack hat, nicht gerne ohne Brühe essen.

Manche Pasteten werden aufgesetzte Pasteten genannt. Dieses sind solche, die nicht in einer Pastetenpfanne, Schüssel oder Assiette, sondern in einem steifen Teige von Roggenmehl bereitet werden. Ein solcher Teig, der hierzu dienen muß, wird ein eingebrannter Wasserteig genannt.

Ich will dieses Kapitel mit der Anweisung, wie eine solche Pastete, und zuletzt auch wie eine Schüssel- und eine Fischpastete bereitet werden muß, beschließen.

13. Eine aufgesetzte Pastete.

Wenn man von Roggenmehl einen steifen oder vorbenannten eingebrannten Wasserteig angefertigt hat, so nimmt man erstlich ein Stück zum Boden oder Unterblatt, walzet es rund zusammen, rollt es weder zu dick noch zu dünne aus, welches nach dem Augenmaße abzunehmen ist. Zu großen Pasteten muß der Teig überall, sowohl unten als oben, allezeit etwas

dicker

dicker und stärker, als zu den feinern kleinen Pasteten seyn. Die groben oder großen Pasteten werden theils in dem Backofen auf einer eisernen Platte, theils in einer Tortenpfanne gebacken. Letztere müssen aber einen hohen Deckel haben, und man legt erstlich einen Bogen Papier unten, den ausgerollten Teig aber darauf. Man nimmt hierauf abermals ein in die Länge ausgewälgertes Stück Teig, so wie es etwa zu einer Prezel gemacht wird, und rollt es ein wenig platt, aber weder zu dünne noch zu breit, schneidet es auf beiden Seiten eben, daß es ohngefähr zwei Finger hoch bleibt; das Unterblatt wird mit Eiern bestrichen und von dem ausgerollten Teige ein Rand herum gesetzt, nach der Größe der Pastete, und entweder rund oder viereckigt, oder dreieckigt oder oval ꝛc. oder wie es sich sonst schicken will und beliebt. Sodann werden erst einige Scheiben Speck gelegt, und dafern die Pastete von Geflügel ist, etwas von den Lebergehäcke, wie es bei den Farcees beschrieben werden soll, und sodann das präparirte Fleisch, welches in die Pastete kommen soll, zierlich darauf gelegt. Ist noch etwas Farce oder Lebergehäcke übrig, so kann man es allenthalben darzwischen legen. Beim Fleische von jungen Thieren, als jungen Hühnern, Tauben, Lammfleisch ꝛc. kann man auch wohl einige Saucischen mit einlegen, und endlich das völlig eingepackte Fleisch mit einer Farce oder Gehäcke von Schinken, wie ebenfalls bei den Farcees gelehrt werden soll, oder mit einem Gehäcke von Kalbfleisch überher und rund herum, einen halben Finger dick, fein glatt und sauber belegen, mit einem warmen Messer gut anstreichen und überall andrücken. Die Brühe, welche von

dem eingebeizten Fleische übrig geblieben, muß man zurück lassen und aufheben. Nach diesem nimmt man abermals ein Stück Teig, wälgert es erstlich rund zusammen, rollt es aus zu einem Deckel oder Oberblatt, bestreicht den Rand von dem Pastetenboden rund herum wohl mit Eiern, legt den Deckel überher, und drückt ihn allenthalben zierlich an, daß die Pastete eine gute Form und Ansehn bekomme. Der Rand wird nun rund herum, so weit es nöthig thut, abgeschnitten, und man kann von dem übrigen Teige einen krausen bunten Rand um die Pastete setzen; der Rand muß aber ein wenig höher als die Pastete seyn, damit eine vollkommene Sauce zu der Pastete gegeben werden könne. So kann man auch einen kleinen Deckel etwas bunt ausschneiden und oben über legen, auch sonst allerhand Zierrathen mehr anbringen, wie man sie haben will. Endlich wird alles Auswendige der Pastete mit Eiern überstrichen und selbige in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne gar gebacken. Wie lange sie darin backen muß, kann man beurtheilen, je nachdem das Fleisch von jungen oder alten Thieren ist.

14. Eine Schüsselpastete,

ist ein auf Pastetenart zugerichtetes Essen, welches in einer zinnernen oder besser in einer kupfernen stark verzinnten Schüssel in dem Ofen gebacken wird. Es wird auf dem Schüsselrande von mürben oder Butterteige ein besondrer gar förmlicher Rand, nebst einem Deckel oder Oberblatt gesetzt, und damit der Deckel wohl erhoben backen möge, so wird, nachdem er überall

gut

gut angedrückt, an einem Orte eine kleine Oefnung gelassen, wodurch Luft hinein geblasen wird. Im übrigen wird das Fleisch zu diesen Pasteten, wie bei den andern, vorbereitet, gewürzt oder eingebeizt.

Es können auch auf eben diese Art Pasteten auf kleinen Schüsseln oder Assietten verfertigt werden.

Wenn Saucen zu den Pasteten gemacht werden, so muß man allemal die aufgehobene Brühe, worin das Pastetenfleisch eingebrühet gewesen, mit dazu nehmen.

Zu den Fischpasteten müssen alle Arten Fische, welche dazu kommen sollen, vorher rein gemacht, und dann entweder gerissen oder in zierliche runde Stücken geschnitten werden. Man muß sie hierauf abwaschen, mit Salz einsprengen, und so ein paar Stunden stehen lassen. Auch kann man ein Stückchen Butter mit zu den Fischen thun, und solche mit ihrer Beitze, darin sie liegen, ein wenig auf das Feuer setzen, und öfters umrühren, daß sie nur ein wenig steif werden, darauf gleich absetzen und abkühlen lassen. Hierauf muß man ein Gehäcke von Fischen machen; kann man aber ein solches wegen Mangel an Fischen nicht zu wege bringen, so thut man in die Fischpastete unten und oben ein wenig geriebene Semmel; ein Gehäcke aber ist allemal besser. Die Fischpastete selbst kann man wie die aufgesetzte Pasteste Nro. 13. anfertigen.

Die Saucen dazu kann man nach Belieben erwählen. Kleine Klümpchen oder Fricandellen von Fischfarce sind recht schön darin; man muß sie aber vorher aufkochen und dann erst in die Sauce thun,

imgleichen Morcheln, Champignons, Austern, Muscheln, Krebsschwänze, Hechtlebern, Karpfenmilch, und was man sonst zu dergleichen Saucen an feinen Sachen mehr nehmen kann.

15. Pastete von Hechten, Zandern und allen andern Fischen überhaupt.

Die Hechte, Zander, oder andere große Fische, werden entweder gerissen oder rund in Stücken geschnitten, vorher mit Salz eingesprengt und dann ferner zu einer Pastete bereitet.

Karpfen werden ebenfalls rein gemacht und ganz gelassen; übrigens in allen Stücken nach vorhergehender Anweisung zubereitet und mit gutem Gehäcke von Fischen, oder andern feinen Sachen, in die Pastete gelegt. Mit ganzen Hechten, Zandern, Barsen rc. verfährt man eben so.

b) Von Fricasseen.

Was ein Fricassee eigentlich sey, ist schon vorher gesagt; ich brauche es also nicht zu wiederholen, sondern kann mit der Zusammensetzung und Bereitung dieser Speisen selbst sogleich den Anfang machen.

1. Fricassee von Kalbfleisch.

Man schneide das Fleisch in Fricasseestücken, lege solches in Wasser, thue in einen Tiegel oder Schmohrtopf, der einen guten passenden Deckel hat, auf vier Pfund Fleisch ein halb Pfund Butter, acht Stück gewässerte und gehackte Sardellen, lege das Fleisch dazu,

zu, so wie man es aus dem Wasser nimmt, und thue dazu eine ganze in Scheiben geschnittene Citrone, wovon aber die Kerne ausgemacht worden, ganzen Pfeffer und Muskatenblumen. Es darf nichts darauf gegossen, sondern muß nur mit dem Deckel zugedeckt und gut verklebt werden, daß keine Dämpfe herausgehen können. So läßt man es eine gute Stunde auf gelindem Kohlenfeuer kochen, alsdann wird es gahr seyn.

2. Fricassee von Hühnern.

Wenn die Hühner gereinigt sind, werden sie in Stücken, als zum Fricassee gewöhnlich sind, zerhauen. Diese Stücken werden dann mit etwas Butter, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, ein paar Lorberblättern, ganzem Pfeffer, Muskatenblumen und etwas Wasser aufgesetzt, und damit kochen lassen. Man thut dann Citronenscheiben, gekochte Morcheln, auch wohl eingemachte Champignons daran. Wenn es aufgegeben werden soll, wird die Brühe mit dem Gelben von Eiern abgerührt, das Fleisch aber trocken angerichtet und zugedeckt. Die Brühe wird dann auf Kohlenfeuer so lange gerührt, bis sie dick ist; dann richtet man sie auch über dem Fleische an. Mit Tauben= Kalb= Lammfleisch ꝛc. kann man es eben so machen. Soll die Brühe nicht mit dem Eigelben abgerührt werden, so muß man sie kurz einkochen lassen.

Oder: Die geschnittenen Hühner werden abgewaschen und in einen Topf gethan, worin sie kaum Platz haben; darauf wird dann recht kochendes Wasser gegossen, womit sie zwar ziehen, aber nicht kochen dürfen;

fen; die dann herausgenommenen Stücke werden mit Mehl bestreut und in zerlassener Butter umgewälzt, wozu von der Hühnerbrühe, so viel als zur Sauce nöthig ist, nebst ganzem Pfeffer, ein wenig Muskatenblumen, ein paar Lorberblätter und zuletzt noch ein Stück Speck und vier fein gehackte Schalotten genommen werden. Endlich werden auch Krebsschwänze, Kastanien, Champignons, etliche Citronenscheiben und Krebsschalen, mit Kloßmasse gefüllt, dazu gethan und alles zusammen aufgekocht.

Wenn aber ein Fricassee von gebratenen Hühnen gemacht werden soll, nimmt man zu den klein geschnittenen gebratenen Hühnern feingeschnittene Zwiebeln, läßt sie in gelbbrauner Butter nebst einer halben Citrone, ein wenig Thymian und Fleischbrühe durchkochen. Dann wird die Brühe mit Eierdottern und ein wenig Essig abgerührt, etwas gehackte Petersilie dazu gethan und damit semig gemacht.

3. Trockenes Fricassee.

Gebratene Hühner werden mit einem Stück Schinken in Stücken geschnitten, und nebst einem Pfunde Kastanien in brauner Butter abgeschwitzt und angerichtet.

c) Von Fricandellen oder Netzwürsten.

1. Ordinaire Fricandellen.

Man schneidet Kalbsleber, Lunge, rohes Schweinefleisch, Kalbfleisch rc. klein, stößt es in einem Mörsel oder hackt es auf einem Hackeblock zu einem Brey,

thut

thut zuvor in Milch geweichte Semmel, ein Stückchen Butter, oder statt derselben klein geriebenes Nierentalg, Muskatenblumen, einige Eierdotter, ein ganzes Ei, ein wenig kleingeschnittene Zwiebeln und Salz dazu, und vermischt es recht durcheinander. Hierauf schneidet man frischen Speck in ganz kleine Würfel, und rührt es auch unter die Masse. Sodann nimmt man Kälbernetze, schneidet sie stückweise so groß als die Würste seyn sollen, legt auf diese Netze etwa zwei Finger stark von dem Gehäcke, rollt sie zusammen, und macht so viel Rollen oder Würste, als man zu einer Mahlzeit gebraucht. Man bestreicht nun eine Tortenpfanne mit Butter, legt die Würste hinein, und läßt sie in dem Ofen fein gelbbraun ausbacken.

Den Geschmack dieser Würste kann man mit allerlei Gewürzen, als Citronen, Sardellen, Zwiebeln, Cardemum ꝛc. verändern, und sie entweder als Beilagen zu Vorkosten gebrauchen, oder mit einer besondern Brühe anrichten. Zum Beispiel kann folgende Sauce dienen.

Man nehme drei bis vier Eierdotter, thue sie in ein Töpfchen, gieße ein wenig gute Fleischbrühe darüber, imgleichen ein wenig Wein und Citronensaft, quirle dieses zusammen auf einem Kohlenfeuer, bis es dick werden will, und gieße dann von dem Fette, worin die Würstchen oder Fricandellen gebraten worden, auch hinein, schütte diese Brühe in eine Schüssel, sprenge von vorigen Fette etwas darüber, richte die Netzwürste auf dem Schüsselrande rings herum an, und garnire sie mit Citronen oder Blumenwerk.

Will

Will man eine Sardellenbrühe haben, so darf man nur guten zuvor eingewässerten Hering nehmen, ihn von den Gräten losmachen und ganz fein zerhacken, unter die nun vorbeschriebene Sauce rühren, und bei dem Kohlenfeuer zusammen ziehen lassen.

Manche unterlassen auch das Zerhacken des Fleisches und das Einschlagen in dem Netze, weil letzteres dabei nicht nöthig ist, denn das Fleisch wird nur in lange Streifen geschnitten und eben so zubereitet. Eigentlich kann dieses, nicht der Zubereitung wegen, sondern nur in Absicht der Gestalt, Fricandellen genannt werden; da es aber einmal schon gewöhnlich daß man diesem so zugerichteten Fleische hin und wieder diesen Namen gegeben, so will ich einige Zubereitungen davon anführen.

2. Fricandellen von Kalbfleisch.

Man ziehe von einer Kälberkeule die Haut ab und schneide sie in lauter Streifen, von der Länge und Dicke eines Fingers und drei Finger breit, spicke sie mit sauber gespickten Speck, wie ein Rebhuhn, lege sie eine kurze Zeitlang in kaltes Wasser, thue ein halb Pfund Butter in einen Tiegel, nehme die gespickten Fricandellen aus dem Wasser, und lege sie nebst sechs gewässerten, von den Gräten abgezogenen und ganz klein gehackten Sardellen, einer in Scheiben geschnittenen Citrone, ganzem weissen Pfeffer und gebrochenen Muskatenblumen in einen Tiegel, welchen man dann gut zudecken und verkleben muß, und lasse es darin eine gute Stunde auf gelindem Kohlenfeuer kochen.

3. Fri-

3. Fricandellen mit Austern,

gehören ebenfalls zu der zweiten Art von Fricandellen. Dazu schneidet man eine Kälberkeule auf vorbesagte nämliche Weise in Stücken oder Streifen, und spickt diese auf gleiche Art; dann kreuscht man Butter in einem Tiegel, legt die Fricandellen hinein, und läßt sie gelbbraun werden. Hierauf wird von dem Bouillon etwas dazu gegossen, daß es damit ein wenig kochen kann; hernach thut man die Austern mit ihrem Wasser, Citronenscheiben, Pfeffer, und einen Löffel voll Weinessig dazu, und läßt es kurz einkochen.

4. Fricandellen auf andre Art.

Man nehme Kalbfleisch, koche es halb gahr und schneide es in solche Stücken, wie bei dem vorigen gesagt worden, lasse dann Butter in einem Tiegel hinlänglich gelbbraun werden, und thue die Fricandellen nebst Citronenscheiben, geschnittenen Zwiebeln hinein, und lasse alles zusammen gelbbraun braten. Wenn man es anrichtet, wird gestoßener Pfeffer darüber gestreut und Citronensaft dazu gedrückt.

d) Von den Ragouts.

Was diese Art Speisen sind, ist schon gesagt worden; es kommt nun darauf an zu wissen, wie sie gemacht werden, und dazu können folgende Beispiele zur Anweisung dienen: Kalbfleisch wird wohl am allermehrsten dazu gebraucht, also wollen wir auch damit den Anfang machen.

1. Ragout von Kälberbraten.

Man mache etwas Mehl in Butter braun, vermische solches mit recht feingehackten und gewässerten Sardellen, gieße Fleischbrühe, die nicht sehr salzig ist, nebst Citronenschale und gestoßnen Muskatenblumen dazu, lege den geschnittenen Braten hinein, und lasse es in einem Tiegel kochen.

Oder: Man lasse ein gut Stück Butter kreuschen, und rühre so viel Mehl darunter als nöthig ist, daß das Ragout so eben davon bedeckt werden kann. Dann schneide man ein paar Zwiebeln daran, rühre es und lasse es so lange braten, bis es braun genug ist; hernach gieße man ein paar Löffel Weinessig daran, würze es mit gestoßenen Muskatenblumen und Pfeffer, und gieße die Bratenbrühe und Bouillon dazu, zuletzt wird der in Stücken geschnittene Braten hinein gelegt, etwas eingemachte Champignons daneben gelegt, und so läßt man es zusammen kochen. Man kann auch Morcheln daran nehmen, und statt des Essigs Citronensaft darauf drücken.

Oder: ebenfalls ein Ragout von Kälberbraten, noch auf eine andre Art. Man nehme die Nieren des Bratens, aber ohne Fett, nebst etwas von dem Fleische, und hacke es mit frischem abgezognen Rindernierentalg fein durcheinander, mische darunter gestoßnen Pfeffer, Muskatenblumen, geriebene Semmel, und mache davon wieder Klößchen, die in Mehl umgewälzt werden können, lasse dann Butter in einem Tiegel kreuschen und die Klößchen darin braun braten. Es können auch anstatt dieser Klöße Bratwurstklöße genommen werden. Die Klöße legt man in einen

nen tiefen Tiegel und dabei den geschnittenen Braten, nebst gekochten Morcheln, Champignons, ganzen Zwiebeln, Lorberblättern, Citronenschalen, ganzen Pfeffer, englischem Gewürz und Muskatenblumen, und lasse es alles miteinander kochen. Zuletzt wird noch geriebene Semmel daran geschüttet, worauf es so viel als nöthig ist, einkochen muß.

2. Ragout von Hammelbraten.

Man läßt etwas Mehl in kreuschender Butter braun werden, gießt Bouillon dazu und wirft gestoßenen Pfeffer, geriebene Muskatennuß, fein gehackte Zwiebeln, Citronenschalen, fein gehackte gewässerte Sardellen und Kapern daran, legt den in Stücken gehauenen Hammelbraten dazu, und läßt es miteinander zusammen kochen.

3. Ragout von Schweinebraten.

Es kann der Braten sowohl von zahmen, als von wilden Schweinen seyn; beides ist einerlei. Man nehme einen guten Theil Zwiebeln, lasse sie in Bouillon weich kochen, werfe einen guten Theil Pfeffer daran, und lege den in Stücken geschnittenen Braten hinein, gieße die Bratenbrühe und so viel von dem Fette, als nöthig ist, dazu und lasse es kochen. Ist die Sauce von den Zwiebeln nicht semig genug, so kann man ihr mit geriebener Semmel nachhelfen. Wer Liebhaber ist, der kann auch etwas Essig daran gießen.

4. Ragout von Schnepfen.

Wenn die Schnepfen gebraten sind, so werden sie in vier Theile geschnitten, in eine zinnerne Schüs-

sel gelegt, und dabei geschälte Oliven, eingemachte Champignons, gekochte und in Stücken geschnittene Artischockenstiele. Dann läßt man Butter zergehen, rührt ein wenig Mehl daran und gießt Bouillon dazu, quirlt alles durcheinander, schüttet es nebst Citronensaft über die Schnepfen, und läßt sie damit über Kohlenfeuer wohl zugedeckt kochen.

5. Ragout von Rebhühnern.

Man nehme geriebene Semmel, vermische sie mit geriebenem Parmesan- oder andern guten Käse, und bestreue damit den Boden einer zinnernen Schüssel, lege auch fein gehackte Schalotten, fein gehackte gewässerte Sardellen, gehackte Citronenschale, geriebene Muskatennuß, und hin und wieder Stücken Butter darüber. Die gebratenen Rebhühner werden nun in Stücken geschnitten, oben darauf gelegt, gute Bouillon dazu gegossen, und dann läßt man alles zusammen zugedeckt auf Kohlenfeuer gelinde kochen.

6. Ragout von Hasenbraten oder Rehbraten.

Der Braten wird in Stücken geschnitten und die Knochen zerhauen. Darauf legt man alles in eine Casserolle oder in einen Tiegel, gießt die Bratenbrühe darüber, thut ein wenig Pfeffer, Citrotenschalen, Lorberblätter, gehackte Schalotten, gewässerte und gehackte Sardellen, Kapern und Bouillon dazu, und läßt es alles kochen. Die Brühe macht man zuletzt mit geriebener Semmel semig. Wenn keine Bratenbrühe vorhanden ist, so darf man nur die Schalotten in Butter braten, und ein wenig geriebene Muskatennuß daran thun.

Wer ein Liebhaber davon ist, kann bei allen bis hieher beschriebenen Ragouts, die Schüsseln vorher, ehe darauf angerichtet wird, mit Knoblauch, oder wenn dieser noch nicht stark genug seyn sollte, die erwärmten Schüsseln mit assa foetida, jedoch nur sehr wenig, bestreichen.

7. Ragout von Truthühnern.

Der in Stücken geschnittenene Braten wird, nebst der Bratenbrühe oder Butter, Bouillon, vielen Kapern, Citronenscheiben, gestoßenem Pfeffer und gehackten Zwiebeln, zusammen in einen Tiegel oder Casserolle gethan, darin läßt man es kochen und wirft zuletzt geriebene Semmel dazu, womit es alsdann nochmals durchkochen muß.

8. Ein Ragout von Lerchen.

Es können Lerchen oder andere kleine Vögel seyn, dies macht keinen Unterschied. Man reinigt diese Vögel, nimmt sie aus, und legt sie mit Wein und etwas Wasser in einen Tiegel, und läßt sie darin ein paarmal aufkochen. Dann thut man noch viel geschälte Borstorfer Aepfel, Citronat, so beide in Würfeln geschnitten seyn müssen, kleine Rosinen, die wohl gewaschen worden, in vier Theile geschnittene Citronenscheiben und Zucker dazu, womit man sie gahr stoben läßt.

e) Von Rouletten.

Was Rouletten sind, weiß man schon; ich komme also gleich auf die Zubereitung selbst.

1. Rouletten von Kalbfleisch.

Wenn man von einer Kälberkeule die Haut abgezogen hat, so schneidet man dünne Scheiben davon, die von der Länge eines Fingers und drei Finger breit sind; von fetten geräuchertem Speck schneidet man ebenfalls dergleichen Scheiben. Die Kalbfleischscheiben werden nun mit einem Messerrücken ganz mürbe geklopft, und dann immer eine Scheibe Fleisch auf eine Scheibe Speck gelegt; hernach nimmt man das Gelbe von hart gekochten Eiern, hackt und streut es auf das Kalbfleisch, imgleichen gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen, Salz und klein gehackte Petersilie. Dann rollt man jede Scheibe Fleisch mit dem Speck zusammen, und umwindet sie mit einem Faden, eine nach der andern, und sticht sie hernach, eine neben der andern, queer durch an einen Vogelspieß; dieses bindet man wieder an einen Bratspieß, begießt sie mit Butter und backt sie so gahr. Beim Anrichten *werden* Citronen dazu gegeben, damit sich ein jeder von dem Saft darauf drücken kann.

Oder: man kann sie von eben dem Fleische auf folgende Art bereiten:

Man schneide von einer Kälberkeule, wovon vorher die Haut abgezogen worden, dünne Scheiben, klopfe sie und hüte sich dabei, daß ja keine Löcher hinein kommen; das übrige Fleisch aber wird von den Sehnen abgesondert und davon eine Kalbfleischfarße gemacht. Die Knochen haut man klein, und macht davon und von den Ueberbleibseln an Sehnen &c. einen kräftigen Bouillon. Hierauf nimmt man eine Scheibe Kalbfleisch nach der andern, legt in jeder von der

Farce,

Farce, wickelt sie auf und umwindet sie mit einem Zwirnsfaden. Dann beschmiert man den Boden einer gut verzinnten Tortenpfanne mit Butter recht fett, legt die Rollen darin, eine neben der andern, bestreicht sie mit Butter, und läßt sie über Kohlenfeuer braun werden.

Zur Sauce nimmt man in Butter gelbbraun gemachtes Mehl, gießt von dem Bouillon durch ein Haarsieb darauf, nebst gewässerten und gehackten Sardellen, ein wenig klein gehackten Zwiebeln, einem Lorberblatt, gestoßenen Muskatenblumen, Pfeffer und Salz, wenn es nöthig ist, und läßt es miteinander kochen. Hat man eingemachte Champignons oder Champignonspulver, so kann man von einem oder dem andern auch dazu thun. Wenn bald angerichtet werden soll, macht man den Zwirn von den Rollen los, legt sie in die Sauce, läßt sie ein wenig mitkochen, und richtet sie dann an.

2. Rouletten von Rindfleisch.

Man nehme ein Stück Rindfleisch, welches ohngefähr vier Pfund wiegt, und keine Knochen hat; davon schneide man so große Scheiben als das Stück Fleisch groß ist, klopfe sie mürbe, streue auf die eine Seite gewässerte und gehackte Sardellen, fein gehackte Zwiebeln, ein wenig getrocknetes und klein geriebenes Basilikum, gestoßenen Pfeffer, Muskatenblumen und Salz. Dann schneidet man zu jedem Stücke Fleisch eine Scheibe Speck, so lang und dick wie ein kleiner Finger, legt auf jede Scheibe, auf die bestreute Seite, an einem Ende ein Stück von dem Speck, und rollt

es damit auf, so daß der Speck in der Mitte komme, und umwindet es dann mit Zwirn.

Hierauf lasse man Butter in einem Tiegel zergehen, lege nebst einigen Lorberblättern die Rollen hinein, decke sie zu und lasse sie darin braten, bis sie braun werden, dabei müssen sie aber öfters umgekehrt werden, damit sie aller Orten gleich braun werden. Sobald das ist, werden die Rollen heraus genommen, zu dem Fette aber wird ein Löffel voll Weizenmehl gerührt, und damit läßt man es ein wenig schmohren. Dann gießt man Bouillon oder kochendes Wasser dazu, so viel, daß davon eine zureichende Sauce werde. Man salze selbige, wenn es nöthig befunden wird, rühre alles durcheinander und lasse es kochen. Endlich wird der Zwirn losgeschnitten, die Rollen mit etlichen Citronenscheiben in die Sauce gelegt, worin man sie so lange kochen läßt, bis sie mürbe geworden, worauf sie angerichtet werden können.

Man macht auch

3. Rouletten von Rindfleisch mit Farce.

Dünne, von Rindfleisch geschnittene Scheiben, müssen wohl geklopft und jede Scheibe mit Farce von Rindfleisch belegt werden. Dann rollt man sie auf, so daß die Farce in der Mitte komme, umwickelt selbige mit Zwirn, und verfährt fürs folgende eben so, wie bei den vorigen gesagt worden ist.

So wie mit diesen beschriebenen Rouletten verfahren worden, so werden auch alle andere bereitet, daher es an diesen Beispielen genug sein mag.

f) Von

f) Von Farße oder farßirten Speisen.

1. Farce oder Farße von Kalbfleisch.

Das dazu schicklichste Fleisch ist das aus der Keule. Man nehme demnach ein Stück Fleisch davon, sondere alle Haut und Sehnen ab, schneide es nebst geschnittenem Speck von frischem Schweinefleisch recht klein, und hacke es mit Petersilie, Thymian, gestoßnen Pfeffer, Muskatenblumen, je feiner desto besser. Dieses Gehäcke legt man nebst Salz, dem Weissen von Eiern, in Milch geweichter und wieder ausgedrückter Semmel, in eine Schüssel, und rührt es mit einer hölzernen Reibekeule recht durcheinander. Ist es zu feste, so kann noch ein wenig Milch dazu genommen werden. Von dieser Farce kann man kleine Klöße an Potagen, an Fricassees ꝛc. machen; auch können sie zu Grenaden, Rouletten, oder wozu man sie sonst gebrauchen will, genommen werden.

2. Farce von Rindfleisch.

Man nehme ein recht gutes Stück Rindfleich aus der Keule, und Rindernierentalg, befreie beides von den Sehnen und Häuten, und schneide es mit Speck von frischem Schweinefleische klein. Hierauf hacke man es mit gewässerten und von den Gräten befreiten Sardellen recht fein, thue es in eine tiefe Schüssel, rühre es, vermittelst einer hölzernen Reibekeule, mit ein wenig von Stengeln befreiten und zerriebenem Basilikum, fein geschnittenen Citronenschalen, gestoßnem Pfeffer, Muskatenblumen, Eiern und gerie-

bener Semmel, recht durcheinander. Wird es zu steif, so kann noch etwas Wein oder Bouillon dazu gegossen werden. Diese Farce kann ebenfalls, so wie die vorige, zu Klößen 2c. angewandt werden.

3. Farce von Schweinefleisch.

Man nehme Schweinefleisch, so wie es zu Bratwürsten gebraucht wird, hacke es recht fein und würze es mit Salz, gestoßnem Pfeffer, Englischem Gewürz, fein gehackten Citronenschalen, Eiern und geriebener Semmel. Man kann hiervon Klößchen machen, die, wenn sie in kreuschender Butter gelegt, und darin etwas braun geworden, zu Pasteten, Ragouts, Fricassees, oder wozu man sonst will, gebraucht werden können.

4. Farcirte junge Enten mit Trüffeln.

Sobald die Enten geschlachtet, werden sie gepflückt, abgesengt und mit einer Serviette oder anderem Tuche rein abgerieben. Hierauf haut man die Flügel und den Hals ab; die Beine aber werden bis an das erste Gelenk abgeschnitten. Dann wird der Länge nach der ganze Rücken aufgeschnitten, und das ganze Gerippe und die Knochen behutsam heraus genommen; die Knochen der Flügel und Keulen aber löset man in den Gelenken ab und läßt sie in dem Fleische sitzen. Nächst dem Gerippe nimmt man auch alles Eingeweide, den Kropf, imgleichen den Brustknochen, den man sorgfältig ablöst, heraus. Nun wird von dem Fleische, welches an den abgehauenen

Flü=

Flügeln, und den herausgenommenen Knochen ꝛc. noch gesessen, eine Farce gemacht, wozu man aber noch das Herz, die Leber, den Magen, geräucherten rohen Schinken, Hammelfleisch aus der Keule, in Wasser am Feuer geweichte und gehackte Trüffeln, fein gehackte Schalotten und Champignons nehmen muß. Dann macht man von fünf Eiern ein ordentliches Rührei, vermischt es mit fünf rohen Eiern, ohngefähr einem halben Pfunde ausgewaschener Butter, gehackten Citronenschalen, gewässerten und gehackten Sardellen, gestoßnen Nelken, Englischem Gewürz, Dragun, Basilikum, Majoran, Salz und geriebener Semmel, und stößt es zusammen in einem Mörsel zu einem Teige. Hiermit werden die Enten gefüllt und weitläuftig wieder zugenäht, die Flügel aber und die Keulen biegt man ihnen in die Fofm, daß sie wieder ein ordentliches Ansehn erhalten. Dann nimmt man eine verzinnte Kasserolle, die groß genug ist, daß die Enten Raum darin haben, belegt den Boden derselben mit Speckscheiben, legt darauf einen guten Theil des gehackten Fleisches, Rindernierentalg und gehackte Schalotten, und endlich auf diese die Enten. Nun deckt man die Kasserolle fest zu, stellt sie auf gelindes Kohlenfeuer und läßt die Enten langsam schmohren, während dessen man sie zuweilen umkehren muß. Wenn dabei die Brühe zu stark einkochen sollte, so muß man noch ein wenig Bouillon oder Wasser zugießen und die Enten so gahr werden lassen. Zuletzt macht man die Trüffel- oder eine andere braune Sauce dazu, nimmt die Enten heraus, und macht behutsam den Faden, womit sie

zusam-

zusammen genäht waren, heraus, legt sie mit dem Rücken auf die Schüssel und gießt die Sauce darüber.

5. Farcirte junge Hühner,

können auf gleiche Weise gemacht werden. Man löset ihnen nämlich mit dem Finger die Haut auf der Brust los, und füllt den Raum zwischen der Haut und dem Fleische, wie auch inwendig mit der Farce. Wenn sie gefüllt sind, nähet man sie zu, macht sie auf eben die Art gahr, wie bei den Enten gesagt worden ist, und bereitet eine Sauce dazu. Hier nimmt man aber, anstatt des Hammelfleisches und des Fleisches von den Knochen, Kalbfleisch, und macht die Farce mit ein wenig süßer Sahne geschmeidig.

Will man eine Hammel- oder Kälberbrust, zwischen Haut und Fleisch, wie bei den Potagen von gefüllter Kälberbrust gesagt worden, füllen, so nimmt man zu der Hammelbrust Hammelfleisch, und zu der Kälberbrust Kalbfleisch, und verfährt damit wie bei den Enten.

6. Farcirte Ochsenzungen.

Die Ochsenzungen werden in Wasser und Salz weich gekocht, und dann die Haut davon abgezogen. Das Fleisch, welches hinten am Schlunde sitzt, wird ganz klein gehackt, und Eier, Citronenschale, gestoßne Muskatenblumen, kleine Rosinen und geriebene Semmel

mel dazu gethan, wovon man denn die Farce macht. Die Zunge wird hierauf der Länge nach von einander geschnitten, die Farce auf die von einander geschnittene Seiten der Zunge gelegt, mit einem Messer glatt gemacht und mit geschmolzener Butter bestrichen. Man legt dann die Zunge in eine Tortenpfanne, macht nur oben auf dem Deckel Feuer und backt sie braun. Die Sauce dazu kann von in Butter braun geröstetem Mehle, Wein, Kapern, Citronenscheiben, Morcheln, Champignons, Trüffeln, und was man sonst will, gemacht werden.

g) Von Haché oder von gehackten Speisen.

1. Haché von Kälberbraten.

Recht gut und klein gehackter Kälberbraten wird nebst fein gehackten Zwiebeln, einem Lorberblatt, gestoßnem Pfeffer, Muskatenblumen, einem guten Theil Kapern, Butter, ein paar gewässerten und gehackten Sardellen, oder an deren Statt gehackten Hering und fein geschnittenen Citronenschalen in einen Tiegel gethan, darauf muß man Bouillon oder Wein gießen und auf Kohlenfeuer kochen lassen. Zuletzt thut man noch ein wenig geriebene Semmel daran und läßt es damit einkochen.

2. Haché von Schweinebraten

wird in allen Stücken eben so wie das vorhergehende gemacht.

3. Haché von Kälbergeschlinge.

Wenn das Geschlinge in Salz und Wasser gekocht, in Stücken geschnitten und ganz klein gehackt ist, so thut man es mit gehackten Zwiebeln, gehackten Citronenschalen, kleinen Rosinen, Butter, gestoßenem Pfeffer, Muskatenblumen, etwas Weinessig und von der Brühe, worin es gekocht worden, in einen Tiegel, und läßt es zusammen kochen. Zuletzt wird ein wenig geriebene Semmel daran gestreut, womit es dann kurz einkochen muß.

Man kann auch das Geschlinge, wenn es gekocht worden, in Stücken schneiden, in einen Tiegel legen und nebst etwas von der Brühe, gehackten Zwiebeln, Butter, gehackter Petersilie, gestoßnen Muskatenblumen und ein wenig Pfeffer, zusammen kochen, zuletzt aber geriebene Semmel daran thun.

E. Von den Saucen, Tütschen oder Tunken.

Hierunter werden solche Brühen verstanden, die aus verschiedenen Ingredienzien bestehen und einige allgemeine Eigenschaften der Brühe an sich haben, sonst aber nach dem Unterschiede der Essen vielfältig verändert werden müssen. Es ereignet sich öfters, daß mehr die Brühe als das Hauptessen den Geschmack reizt; ja manche fast unschmackhafte Speise wird dadurch eßbar und angenehm gemacht.

Bei vielen bisher angeführten Gerichten ist die Sauce, die sich dazu schickt, bereits mit angehängt worden; um aber doch bei den Speisen, wo nichts davon ist bemerkt worden, nicht in Verlegenheit zu gerathen, sollen hier noch einige Anweisungen, dergleichen Tunken oder Saucen zu bereiten, angeführt werden. Als

1. Eine Sauce, die sich bei allen Essen anwenden läßt.

Man lasse Butter über dem Feuer heiß werden, rühre ein paar Hände voll geriebener Semmel darin, röste sie kastanienbraun, gieße Fleischbrühe und Wein darauf, würze sie mit Nelken, Zucker, Citronenschalen, Citronenscheiben, und lasse es mit einander ein wenig dick einkochen.

2. Kapernsauce zu Braten oder Fischen.

Man rühre einen halben Löffel voll Mehl und das Gelbe von Eiern, mit einem guten Stücke wohl ausgewaschener Butter, recht durch einander, so daß die Sauce davon etwas dick werde, thue noch gestoßne Muskatenblumen, ein Lorberblatt, länglicht geschnittene Citronenschalen dazu, und menge es ebenfalls darunter; dann kömmt noch Zucker, ein gut Theil Kapern und Bouillon daran. Dieses alles setzt man auf Kohlenfeuer, läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Diese Sauce kann zu Braten und zu Fischen genommen werden.

3. Eine holländische Sauce.

Man lege einen guten Theil ausgewaschener Butter in einen Tiegel, rühre ein wenig Mehl und das Gelbe von Eiern darüber, nämlich von beiden so viel, daß die Sauce davon dick werden kann; ferner reibe man von zwei Citronen das Gelbe der Schalen ab, thue es nebst Citronenscheiben oder Citronensaft und Zucker dazu. Nun rühre man alles gut untereinander, und gieße noch Wein und ein wenig Wasser dazu, lege auch einige ganze Muskatenblumen, einige Pfefferkörner und ein Lorberblatt daran, setze es auf Kohlenfeuer, und lasse es unter stetem Rühren etwas dicklich werden. Man kann eine solche Sauce zu gebratenen oder gekochten Hühnern, gekochten Artischocken, auch über in Salz gekochten und trocken angerichteten Hecht gießen.

4. Sahnsauce.

Man schlage in einen Tiegel das Gelbe von Eiern, rühre ein wenig Mehl, gestoßnen Pfeffer, Muskatenblumen, Salz, etwas Butter und süße Sahne darunter, stelle es mit dem Tiegel auf Kohlenfeuer, und lasse es bei beständigen Umrühren etwas dick werden. Soll diese Sauce zu Stockfischpasteten, wozu sie sehr schicklich ist, gebraucht werden, so können noch fein gehackte Schalotten mit daran genommen werden.

5. Schalottensauce.

Man hacke einen guten Theil Schalotten recht fein, thue sie nebst etwas Mehl und einem guten Stück ausgewaschner Butter in einen Tiegel, rühre alles gut durcheinander, gieße auch noch Bouillon dazu, und dann setze man es mit dem Tiegel auf Kohlenfeuer, und lasse es bei stetem Umrühren etwas dicklicht werden. Hernach gieße man etwas Weinessig dazu, und wenn man es vorräthig hat, Sago- oder Champignonspulver, in Ermangelung dessen aber gestoßnen Pfeffer. Diese Sauce ist hauptsächlich zu Grilladen, außerdem ist sie aber auch zu andern Speisen, anzuwenden.

6. Austernsauce zu einem Capaun.

Man rühre ein Stückchen Butter mit gehackten und gewässerten Sardellen über Kohlenfeuer recht klein und durcheinander, schlage es hernach durch einen Durchschlag in einen großen Tiegel, thue dazu Citronensaft und Citronenscheiben, gestoßne Muskatenblumen, gestoßnen Pfeffer und guten Bouillon, oder statt derselben Wein und geriebene Semmel. Dieses alles rühre man über gelinden Kohlenfeuer, thue auch die Bratenbutter von dem gebratenen Kapaun dazu, und ganz zuletzt die Austern, lasse es insgesammt recht heiß werden, und richte diese Sauce über dem gebratenen Kapaun an.

7. Eine Sauce zum Hammelbraten.

Man lasse klein geschnittene Schalotten in dem Fette von der Hammelbratensauce gahr braten; gieße alsdann die Bratensauce, nebst kräftiger Fleischbrühe dazu, und lasse es mit Citronensaft und Weinessig, auch etwas gestoßenem Pfeffer und geriebner Semmel durchkochen, und richte es über den Braten an.

Wenn man Wein und Wasser mit in Butter gelbbraun gewordenem Mehle vermischt, und abgeschälte in länglichte Stücken geschnittene Salzgurken mit dieser Brühe durchkochen läßt, und die Brühe, worin die Hammelkeule geschmort ist, mit etlichen Citronenschalen dazu nimmt, so hat man eine recht wohlschmeckende Sauce.

8. Sardellensauce zu gebratenen jungen Hühnern oder einer Kälberkeule.

Die Kälberkeule und Hühner, wozu diese Sauce dienen soll, müssen gespickt und von der erstern die Haut abgezogen worden seyn. Zur Sauce nimmt man alsdann ein halb Pfund Sardellen, wässert sie, macht sie von Gräten los und hackt sie ganz fein. Ferner nimt man ein halb Pfund ausgewaschene Butter, legt davon etwas mit den Sardellen in einen kleinen Tiegel, rührt sie erstlich auf Kohlenfeuer, damit die Sardellen zergehen, und dann durch einen

Durch=

Durchschlag in einen größern Tiegel, thue die übrige Butter, nebst geriebener Muskatennuß, gestoßnem Pfeffer, fein gehackten Citronenschalen, Wein oder Bouillon dazu, und lasse es allmählig auf Kohlenfeuer kochen. Zuletzt rühre man die Sauce mit so vielem Gelben von Eiern ab, daß solche die gehörige Dicke erlange. Die Sauce muß dann zwar in einem heißen Tiegel, aber nicht auf Kohlenfeuer gerührt werden. Sie wird in der Schüssel angerichtet, und die gebratnen Hühner oder die Kälberkeule darauf gelegt.

Diese Sauce dient aber nicht allein zu diesen beiden Gerichten, sondern sie kann auch zu einem Hechte genommen werden; alsdann muß sie aber nicht eher abgerührt werden, als bis der aus dem Salz gekochte trockne Hecht angerichtet worden.

9. Eine andre Sardellensauce.

Ausgewaschene Butter wird in einen Tiegel gethan, und ein Löffel voll Mehl, das Gelbe von Eiern, gewässerte und recht fein gehackte Sardellen darunter gemischt, hernach würzt man es mit gestoßnen Muskatenblumen und klein geschabten Citronenschalen, gießt auch Bouillion, Wein und Weinessig daran; dann wird alles zusammen auf Kohlenfeuer gesetzt, so lange gerührt, bis es dicklich wird, und zuletzt drückt man Citronensaft darüber. Diese Sauce kann sowohl zu Braten als auch zu Fischen dienen. Es kann auch der Weinessig und der Wein

weggelassen werden; alsdann aber wird an deren Statt lauter Bouillon zugegossen.

10. Schinkensauce.

Man nimmt drei oder vier Scheiben rohen Schinken, läßt sie in einer Kasserolle schwitzen. Wenn sie anhängen, streut man so viel Mehl, als man zwischen den Fingern fassen kann, hinein; dann wird Jüs darauf gegossen, mit Pfeffer und einem Bündchen feiner Kräuter gewürzt und gelinde gekocht. Zuletzt gießt man sie durch einen Haarsieb, schneidet Oliven und Citronen hinein. Sie kann dann zu allen Braten von weißem Fleische dienen.

11. Eine pikante Sauce.

Es werden in einer Kasserolle ein paar Schnitte Schinken, drei Petersilienwurzeln, drei bis vier lang geschnittene Zwiebeln, ein Stück Butter, ein Bündchen Petersilie, eine Zehe Knoblauch, fünf Nelken und einige Lorberblätter aufgesetzt. Dieses läßt man bei gelindem Feuer eine Weile dämpfen, feuchtet es mit Essig, Fleischbrühe und Kalbfleischkoulis an; schäumt es ab und gießt es durch einen Haarsieb, so ist die Sauce fertig. Man kann sie zu Braten in Pasteten, Ragouts rc. gebrauchen.

Nun ist noch der Merrettig übrig, von welchem wohl an keinem schicklichern Orte, als hier bei den Saucen, gehandelt werden kann, der zu eben dem Endzweck bei den Speisen genossen wird als die bisher angeführten Saucen.

12. Mer=

12. Merrettig.

Man schabe oder reibe die Merrettigwurzeln auf einem Reibeeisen, koche sie alsdann mit Fleischbrühe und thue geriebene Semmel und Butter daran. Wer ihn scharf haben will, der muß ihn nur warm werden und nicht kochen lassen, und auch nicht viel Fett daran thun.

Oder: Man kann ihn auch so roh zubereiten. Er wird nämlich nur gerieben, mit Essig und Zucker vermischt, und so auf den Tisch gegeben.

Auf die erste Art zubereitet, wird er am mehrsten beim Fleische gegessen, auf die letztre aber zu Fischen.

Die allzugroße Schärfe des Merrettigs kann man auch durch ein wenig Mehl, welches daran gerührt wird, oder durch Zugießen von etwas Milch, mildern; dieses giebt ihm einen mildern und angenehmern Geschmack. Manche reiben beim Anrichten auch wohl etwas Muskatennuß darüber.

Augustus, [illegible] Erndtemonat,

Wochen-Tage.	Gedächtniß Namen.	Lauf	Planeten-Lauf	
[illegible]	1 [illegible]	18.51.	[illegible]	1
[illegible]	2 [illegible]	13.31.	[illegible]	2
31.	Von den falschen Propheten, Matth. 7.			
Sonntag	3 [illegible]	8.	Augustus.	3
Montag	4 Dominicus.	17.35.	[illegible]	4
Dienstag	5 Oswald.	[illegible]	[illegible]	5
Mittwoch	6 Verkl. Christi.	[illegible]	[illegible]	6
Donnerst.	7 Donatus.	[illegible]	[illegible]	7
Freytag	8 Cyriacus.	6.50.	[illegible]	8
Sonnab.	9 [illegible]	19.25.	[illegible]	9
32.	Von ungerechten Haushalter, Luc. 16.			
Sonntag	10 [illegible]	1.41.	[illegible]	10
Montag	11 [illegible]	13.41.		11
Dienstag	12 [illegible]	[illegible]	[illegible]	12
Mittwoch	13 [illegible]	7.18.	[illegible]	13
Donnerst.	14 [illegible]	[illegible]	[illegible]	14
Freytag.	15 Mar. Himmelf.	1.17.	[illegible]	15
Sonnab.	16 [illegible]	[illegible] 15.	[illegible]	16
33.	[illegible] Zerstörung Jerusalem. Luc. 19.			
[illegible]	17 [illegible]	[illegible]	[illegible]	17
[illegible]	18 [illegible]	8.14.	[illegible]	18
[illegible]	19 [illegible]	1. 2.	[illegible]	19
[illegible]	20 Bernhard.	[illegible]	[illegible] Morg.	20
[illegible]	21 [illegible]	17. [illegible]	[illegible]	21
[illegible]	22 [illegible]	[illegible]	[illegible]	22
Sonnab.	23 Zachäus.	[illegible]	[illegible]	23
34.	Vom Pharisäer und Zöllner, Luc. 18.			
[illegible]	24 [illegible]	8.25.	[illegible]	24
Montag	25 Ludwig.	2.22.	[illegible]	25
Dienstag	26 Samuel.	[illegible]	[illegible]	26
Mittwoch	27 [illegible]	10.32.	[illegible]	27
Donnerst.	28 Augustinus.	24.48.		28
Freytag	29 Joh. Enth.	9.24.		29
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	30
[illegible]	[illegible] und [illegible], Marc. 7.			
		7.23.	[illegible]	

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Seidenburg, Johann Gottlieb

Anweisung für Frauenzimmer die ihrer Wirthschaft selbst vorstehen wollen

Bd.: 5

Berlin 1792

Oecon. 114-5
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10293755-6
VD18 90060350